

FORUM

UNESCO-SCHULEN ÖSTERREICH

Blick über den Tellerrand



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Österreichische UNESCO-Kommission
Austrian Commission for UNESCO

Editorial: Blick über den Tellerrand



Mag. Friederike Koppensteiner

Liebe Leserin, lieber Leser!

Blick über den Tellerrand, so lautet der Titel der vorliegenden Ausgabe unserer Zeitschrift. Dieser Slogan ist in doppeltem Sinn zu verstehen: Ich kann über meinen Tellerrand hinausblicken oder auch in den Teller eines anderen Menschen schauen, wie viel oder wie wenig sich darin befindet.

Die Schülerinnen und Schüler haben das Thema im Unterricht behandelt, Aktionswochen und Schulprojekte veranstaltet. Sie setzen sich dabei zum Beispiel mit Esskultur regional und global auseinander. Auch andere Fragen nachhaltiger Ernährung werden thematisiert, etwa Bioprodukte, industrielle Lebensmittel und Gen-Food. Die jungen Menschen lernen, dass jeder durch sein eigenes Handeln die Gegenwart und Zukunft nachhaltig gestalten kann. Die vier Säulen „learning to know, learning to do, learning to be, learning to live together“ bleiben nicht bloßes UNESCO-Programm, sondern werden im Unterricht lebendig gemacht. Zahlreiche Beiträge in diesem FORUM zeugen davon.

Das Interesse an unserem Netzwerk ist auch in der österreichischen Schullandschaft ungebrochen groß, viele Anfragen über Aufnahmemöglichkeiten erreichen uns. Bildungseinrichtungen aus dem Bereich der Kindertagesstätten und der frühkindlichen Bildung könnten den pädagogischen Rahmen noch erweitern.

Zum Schluss dieses Schuljahres bedanke ich mich herzlich für das große Engagement, mit dem wichtige, oft brisante Themen aufgegriffen und an die SchülerInnen auf kreative Weise herangetragen werden. Etliche Preise und Anerkennungen auf nationaler und internationaler Ebene geben davon ein beredtes Zeugnis ab.

Ich wünsche Ihnen/Euch allen erholsame Ferien und freue mich auf die Zusammenarbeit im Schuljahr 2012/13!

Mit herzlichen Grüßen

Friederike Koppensteiner

Koordinatorin der Österreichischen UNESCO-Schulen



Impressum

Österreichische UNESCO-Kommission
Austrian Commission for UNESCO

Forum UNESCO-Schulen Österreich
erscheint einmal jährlich.

Herausgeber

Österreichische UNESCO-Schulen,
ÖUK; Universitätsstraße 5, 1010 Wien

Redaktion

Mag. Friederike Koppensteiner,
Martina Mertl

Gestaltung

Atelier Simma, www.simma.net

© Wien, 2012

Druck

Atlas Druckgesellschaft m. b. H.
2203 Großbeersdorf

Auflage

1.800 Exemplare

www.unesco.at

Abbildungen

Das Copyright der Fotos liegt
bei den jeweiligen Schulen.

Titelbild: © BG/BRG
Rosasgasse, Wien XII

Namentlich gekennzeichnete Beiträge
müssen nicht die Meinung der Redaktion
oder der Herausgeber wiedergeben.
Kürzungen bleiben der Redaktion
vorbehalten

UNESCO

7, place de Fontenoy
F-75352 Paris 07 SP
www.unesco.org

Inhalt

UNESCO FORUM | Juni 2011

3	•	BBAKIP Oberwart: Hianzische Wortschätze
4	•	BBS Kirchdorf Krems: Go Fishnet Youth Project Kenya
6	•	NMS Dr. Renner Graz: Schmutzige – Bittersüße Schokolade
7	•	HAK/HAS des BFI Wien: Genussreise
8	•	BG/BRG Rosasgasse Wien XII: Speisen, die Geschichten erzählen
9	•	BG/BRG Lichtenfels Graz: UNESCO goes Lichtenfels
10	•	BG/BRG Knittelfeld: Klima – Ernährung – weltbewusstes Essen
12	•	HLF Krems: Brot in Österreich und der Welt
14	•	BG/BRG Mürzzuschlag: Wir blicken über den Tellerrand
15	•	BG/BRG Mürzzuschlag: Verknüpf dich mit Afrika!
16	•	BG/BRG F 26 Wien XXI: Schulgarten reloaded
18	•	BRG Landwiedstraße Linz: Essen aus dem Meer
19	•	BORG Linz: Glas auf die Freiheit
20	•	BRG Marchettigasse Wien VI: Das Fest der Liebe
24	•	IBC Hetzendorf Wien: Beginn einer neuen Schulpartnerschaft
25	•	FS für wirtschaftliche Berufe Caritas Graz: Kulturelle Vielfalt – Zusammen mehr erreichen
26	•	FS für wirtschaftliche Berufe Caritas Graz: Wie weit reicht der Tellerrand?
28	•	FS für wirtschaftliche Berufe Caritas Graz: Jung und alt – ZUSAMMENhalt!
29	•	HLT Retz: Kochen mit Insekten
30	•	BRG NEU Leoben: A trip with hungry eyes
32	•	HAK Mürzzuschlag: Ernährung
33	•	HAK Mürzzuschlag: Wachkoma: ein Hauch von Leben
34	•	HLW Sozialmanagement Caritas Graz: Interkultureller Dialog
38	•	HLW St. Christiana Frohsdorf: Kochen für die Gruft
39	•	BORG Innsbruck: How I met Diversity
40	•	HTL Donaustadt Wien XXII: Würze unseres Lebens
41	•	KMS Grundsteingasse Wien XVI: EURIENTAL – Musik verbindet
42	•	Medienhauptschule Ziersdorf: Blick über den Tellerrand – weltbewusst essen
43	•	NMS Kittsee: Den See malen wie Klimt
44	•	PHS Goldenstein Elsbethen: Projektreise nach New York City
46	•	UNESCO HS Mondsee: Projekttag Ernährung
51	•	UNESCO-Mittelschule Bürs: Brunnen für Afrika
52	•	HLW Horn: Taste the World – Make a Wish
54	•	Wienerwaldgymnasium Tullnerbach: Friedensflotte
55	•	Billy Batware: United for Education and Sustainable Futures
56	•	Neue UNESCO-Schulen, Internationales, Ausblick

Hianzische Wortschätze

BBAKIP Oberwart

Hianzische Wortschätze heißt ein Kooperationsprojekt zwischen der BBAKIP Oberwart, der Universität Graz und der Burgenländisch-Hianzischen Gesellschaft. Angeleitet von InstruktorInnen des „Wortschätze-Teams“ des Germanistischen Instituts der UNI Graz versuchten SchülerInnen der BBAKIP Oberwart mit Unterstützung des „Hianzenvereins“, im Haus der Volkskultur bildhaften Ausdrücken der Mundart auf die Spur zu kommen. Ziel der Veranstaltung war es, bei den Schülerinnen das Bewusstsein für bildhafte Sprache allgemein und für die Bedeutung der Mundart im Besonderen zu schärfen.

Verständnis für und der richtige Umgang mit Mundart erscheint dabei sowohl im Hinblick auf das Immaterielle Kulturerbe im Sinne der UNESCO als auch auf die viel diskutierte Frage der Sprachentwicklung der Kinder im Vorschulalter besonders bedeutsam.

In einem Workshop wurde zunächst die Arbeitsweise des Wortschätze-Teams der UNI Graz vorgestellt, die SchülerInnen wurden angeleitet sprachliche Bilder zu erkennen und richtig zu verwenden. In der Folge wurden die Themen „Beziehungswortschätze“ und „Hianzische Wortschätze“ erarbeitet. Und während die eine Gruppe nach Erklärungen für „Schmetterlinge im Bauch“ und den „Hafen der Ehe“ suchte, wurde in der Mundartgruppe darüber „dischgariert“, was es bedeutet, wenn jemand „blead wie a unzeidigs Katzl“ oder man von etwas „an Wind hout“. Ein anschauliches



Produkt dieses interessanten Projektes stellt die Hianzische Wortschatztruhe dar, die mit bildhaften Ausdrücken und Redewendungen befüllt wurde. Alle Beteiligten fühlten sich im Oberschützer Haus der Volkskultur so richtig „wie a Hund im Simpal“, also „so richtig wohl“, eine Fortsetzung des Projektes „Hianzische Wortschätze“ ist jedenfalls geplant.

Mag. Gunther Seel



Go fishnet Youth Project Kenya

Die BBS Kirchdorf helfen nachhaltig in Kisumu, Kenia

BBS Kirchdorf/Krems



Seit ein wenig mehr als 10 Jahren sind die BBS Kirchdorf an der Kreams (OÖ) nun UNESCO-Schulen, und der nachhaltige Einsatz für Bildung und die Erreichung der UNO-Millenniums-Ziele sind hier keine leeren Phrasen.

In den Sommerferien schloss Prof. Mag.a Irmgard Edelbauer bei einer Fortbildung Bekanntschaft mit Gordon Nyabade aus der Provinz Kisumu im westlichen Kenia. Der berichtete ihr von seiner umfassenden Arbeit, die in der Betreuung von Waisenkindern in seiner Region besteht. Bekanntermaßen sind in Afrika südlich der Sahara viele Kinder aufgrund des frühen Todes beider Elternteile verwaist – sei es aufgrund einer AIDS-Erkrankung der Eltern oder deren Ableben wegen der unmenschlichen Arbeitsbedingungen.

Die Kinder sind dann auf sich allein gestellt und müssen oftmals schlechte Jobs annehmen, um das Allernötigste zum Überleben zu haben. An Schulbildung oder Ausbildung ist da natürlich nicht zu denken. Dieser tristen Situation will Gordon Nyabade, welcher die Situation der Waisen Kinder aus eigener Erfahrung kennt, begegnen:

- Er sorgt als „Streetworker“ dafür, dass sie ein Dach über dem Kopf bekommen.
- Er kümmert sich darum, dass sie (wieder) in die Schule gehen können. Die für kenianische Verhältnisse oft horrenden Schulgelder werden vorläufig größtenteils aus Spenden bestritten.
- Er betreibt mit einem „Drama and Dance Club“ vor allem AIDS-Aufklärung.

- Er gründet Kleinunternehmen, mit denen die Waisenkinder in Zukunft selbst Geld verdienen können (Näherei, Zeltverleih, Stuhlverleih).
- Ein „Feeding program“ garantiert Schüler/innen in staatlichen Schulen eine vernünftige Mahlzeit pro Tag. Dafür werden nicht etwa vor allem Nahrungsmittel angekauft, sondern es werden Hühner und Kühe gekauft, um Fleisch und Milchprodukte selbst zu erzeugen und es werden Witwen dabei unterstützt, Ackerflächen zu bewirtschaften und somit Getreide, Obst und Gemüse für dieses Programm zu erzeugen.

Durch Aktionen von Schüler/innen sowie durch großzügige Spenden konnten seit September 2011 schon rund 6.500 Euro nach Kisumu überwiesen werden, über deren korrekte Verwendung Gordon Nyabade immer sofort mit Rechnungen und Fotos von strahlenden Kinderaugen sowie mit Dankesbriefen der Schüler/innen Rechenschaft ablegt.

In den Sommerferien 2012 wird eine Gruppe von ca. 10 Lehrer/innen und frischgebackenen Maturant/innen nach Kisumu reisen, um dort die Fortschritte dieses Projekts mit eigenen Augen zu sehen.

„Go fishnet“ steht, so groß die Erfolge bisher sind, erst am Anfang. Viele Schritte sind noch zu setzen. Und die BBS Kirchdorf beleben die Millenniums-Ziele, indem sie dieses nachhaltige Projekt tatkräftig unterstützen.



Das erste Foto zeigt mich (Gordon) zuhause mit Kindern des Projekts und einigen älteren Müttern. Normalerweise lade ich sie am Wochenende zu meinem Haus ein, wir spielen und ich berate und ermutige sie. Die meisten dieser Kinder sind Vollwaisen und einige haben bereits den HIV-Virus. Bei manchen sind die Eltern bereits an AIDS gestorben oder andere, die noch Eltern haben, sind gefährdet, an HIV/AIDS zu erkranken. Alle kommen aus sehr armen Verhältnissen ohne Essen.

Handwerk

Fotos 2, 3 und 4 zeigen einige unserer Projektaktivitäten, die wir für Go Fishnet bezüglich Nachhaltigkeit eingeführt haben. Wir zeigen den Jugendlichen wie man aus Perlen und anderen Materialien traditionelle Accessoires erstellt, Kleidung näht und färbt, Ohringe erstellt und Holzarbeiten macht. Zurzeit haben wir keine Geldmittel, um Materialien zu kaufen. Weiters benötigen wir technische Geräte wie Nähmaschinen etc. und ein Lager, ... Zurzeit stelle ich dazu mein Haus zur Verfügung.

Landwirtschaft

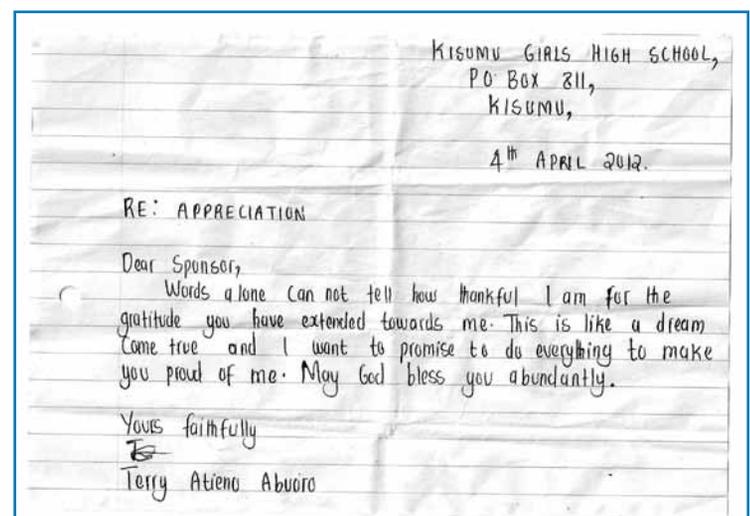
Wir haben seit März eine verlängerte Dürreperiode und daher gelang es unserem Projekt nicht, landwirtschaftlich etwas auszurichten. Es mangelt uns an Mitteln, um Saatgut für unsere Gärten zu kaufen, und unsere Projektmitglieder leiden.

Cyber Cafe

Wir suchen gebrauchte Computer und Kameras, um ein Cyber Cafe zu eröffnen und den Jugendlichen Arbeit in diesem Cyber Cafe zu geben. Wir planen auch Computerkurse für Jugendliche, damit diese dann leichter Arbeit finden. Wir könnten mit zumindest 7 Computern, einem Drucker und einer Kamera starten.

Gordon Nyabade

Director, Go Fishnet Ministries
PO Box 2492
Kisumu 40100
KENYA
E-mail: nyabadegordon@yahoo.com
Tel: +254 701655048



Schmutzige – Bittersüße Schokolade

NMS Dr. Renner, Graz

Im Rahmen des Projektes „Über den Tellerrand schauen“ setzten sich die SchülerInnen und LehrerInnen der UNESCO NMS Dr. Renner näher mit dem Thema „Schokolade“ auseinander. Dabei widmeten sie sich folgenden Fragen:

- Woraus besteht unsere Schokolade?
- Woher kommen die Kakaobohnen, die dafür verwendet werden?
- Unter welchen Bedingungen werden sie angebaut, geerntet, verarbeitet?
- Wie werden die Bohnen gehandelt?
- Was braucht es, eine Schokolade herzustellen?



Für dieses Projekt konnten wir Frau Mandy Schiborr (Südwind Steiermark/Grüne Akademie) gewinnen. Vier Klassen unserer Schule beschäftigten sich intensiv mit diesem Thema.

Als Einstieg diente der Film des norwegischen Journalisten und Filmemachers Miki Mistrati, der dem Verdacht des Kinderhandels und der Kinderarbeit in den Kakaoplantagen nachging. Mit seinem Kameramann reiste er nach Westafrika, nach Mali und von dort aus weiter an die Elfenbeinküste, dem weltgrößten Produzenten von Kakaobohnen. Eine gefährliche Reise, denn erst vor wenigen Jahren wurde genau in diesem Gebiet ein Journalist bei einer ähnlichen Recherche entführt und ist bis heute verschwunden. Der größte Teil des Kakaos, der in unserer Schokolade steckt, stammt von Plantagen der Elfenbeinküste. Nach Schätzungen von Unicef arbeiten dort über 200.000 Kindersklaven unter erbärmlichsten und menschenunwürdigsten Bedingungen. Die Schokolade-Industrie wird verdächtigt, davon nicht nur zu profitieren, sondern auch Straftaten zu dulden bzw. diese zu verschleiern. Diese Filmdokumentation zeigte uns deutlich die andere Seite der Schokolade, von der wir bisher vielleicht noch nichts wussten oder vor der wir unsere Augen verschließen. Die anschließende Diskussion

gab uns die Gelegenheit, tiefer in die Materie einzutauchen und die Beiträge regten uns sehr zum Nachdenken an.

In diesem Sinne folgte der Filmvorführung und Diskussion ein Workshop, in dem SchülerInnen die Gelegenheit hatten, unter der Leitung von Frau Schiborr und Herrn Steinwender, die Anbauggebiete von Kakao herauszufinden. Natürlich standen hier fair arbeitende Kakao-Anbauggebiete im Vordergrund. Der Weg von der Bohne bis hin zur Schokolade wurde mit Hilfe von Bildern, Texten sowie den dafür notwendigen, natürlichen Zutaten selbst nachgestellt. So entstanden Pralinen aus fair produzierten und gehandelten Zutaten, die die SchülerInnen mit großer Freude verkosteten.

Die SchülerInnen arbeiteten das ganze Projekt hindurch mit regem Eifer und sie waren äußerst motiviert. Immer wieder wurde die Wichtigkeit der 4 Säulen des Lebensmitteleinkaufes betont: regional, saisonal, fair gehandelt und biologisch angebaut. Beim gemeinsamen Einkaufen mit den SchülerInnen fiel auf, dass sich einige bewusster mit der Qualität der Ware auseinandersetzten.

Das Ziel des Projektes war es nicht, Schokolade zu verbieten oder deren Genuss zu vermiesen, sondern Alternativen aufzuzeigen und anzubieten, die für alle Beteiligten fair sind. Wir stellten fest, dass auch wir durch überlegtes Konsumverhalten sehr wohl dazu beitragen können, dass sich etwas ändert. Dazu gehören auch faire Preise.

Waltraud Pototschnig, Michaela Frieß



Genussreise

HAK/HAS des BFI, Wien V



Genussreise sollte ab zu einmal geschaut werden. In unserer Schule haben wir sehr viele Schülerinnen und Schüler aus unterschiedlichen Ländern und Regionen der Erde. Jedes Land hat seine typischen Speisen und Getränke, ebenso die Sitten bei Tisch oder die Essgewohnheiten sind vielfältig. Die Essgewohnheiten, aber auch so manche Speisen, können Menschen des einen Landes zusammenbringen und eine kulturelle Gemeinschaft aufbauen, aber auch voneinander abgrenzen.

Bevor unsere Schüler/innen sich mit einem Beitrag zum diesjährigen Thema „Ernährung“ beteiligen konnten, haben sie sich mit der Thematik auf mannigfaltigste Weise und aus unterschiedlichsten Blickwinkeln befasst.

Im Biologieunterricht wurde das Thema Ernährung, vor allem mit Schwerpunkt auf gesunder Ernährung sowie dem eigenen körperlichen Wohlbefinden, angefangen.

Wie eingangs erwähnt, kommen unsere Schüler/innen aus den unterschiedlichsten Winkeln der Erde und ganz im Sinne der Redensart „einen Blick über den Tellerrand werfen“, waren die Schüler/innen offen für Neues und Ungewohntes. Sie haben ihre Lieblingsrezepte, welche Tischsitten zu Hause herrschen, welche Essgewohnheiten ihre Kultur mit sich bringen, für unseren diesjährigen Beitrag – ein Kochbuch – verraten. Unser Kochbuch besteht aus all diesen Geheimnissen und Informationen. Dadurch erhalten nicht nur die Schüler/innen neue Eindrücke, wie sich andere und vor allem ihre Schulkolleg/innen ernähren.

Durch unsere Augen sehen wir die Welt und nehmen dadurch an, dass das, was wir für gut und richtig halten, jeder für richtig halten muss. Wer aus der Rolle fällt, ist für uns meistens eigenartig oder gar fremd. Wir müssen nicht um die Welt reisen, sondern es genügt nur ein Blick über

den eigenen Tellerrand, um zu sehen, dass es viele Unterschiede gibt, und nicht nur bei Tisch.

Es kann nun die Genussreise gestartet werden. Wir danken den Schüler/innen für ihre Lieblingsrezepte und wünschen allen Probierfreudigen ein gutes Gelingen beim Nachkochen und vor allem einen Guten Appetit!

Mag.^a Ulrike Spuller



Speisen, die Geschichten erzählen

Fotoprojekt der 5a mit dem Fotografen Max Moser

BG/BRG Rosasgasse, Wien XII

Stimmen, die bezweifeln, dass wir das Richtige essen, melden sich in nie dagewesener Fülle. Die Schlagzeilen berichten dabei von Manipulationen, Tricks der Nahrungsmittelindustrie und Skandalen. Als Leser all dieser Unheilsbotschaften macht man sich Gedanken über die Auswirkungen von „designtem Geschmack“. Food Design, so der Tenor, zerstöre jenen „richtigen“ Weg, den einst unsere Großeltern in ihren jeweiligen Kulturkreisen beschrritten. Ein Blick darauf sollte den SchülerInnen sakrale und profane Speiseriten näher bringen.

Geschichte, Entstehung und Hintergründe der Kulinarik der verschiedenen Kulturen und Religionen sind Fragen der SchülerInnen an ihre Gesprächspartner in den Familien. Parallelen und Gemeinsamkeiten, die sich in der Esskultur innerhalb der Familientradition erhalten oder verändert haben, werden mit Oma und Opa, Tante und Onkel thematisiert, so z. B.

- Die Bedeutung einzelner Speisen in der Familientradition,
- Speisen zur Stärkung der Gemeinschaft, zur Feier religiöser Ereignisse, zur Wahrung religiöser Traditionen, zur Einhaltung von Speisevorschriften, zur Disziplinierung und Askese,
- Speisen als Opfergabe.

Für die jungen Leute der 5a bot das Thema die Möglichkeit, sich mit der eigenen kulinarischen Familientradition, mit Essgewohnheiten ihrer Großeltern auseinander zu setzen.

20 SchülerInnen gestalteten eine Sammlung von traditionellen Speise in ihren Familien, stellten schmackhafte Rezepte aus aller Welt zum Nachkochen zusammen und illustrierten die Sammlung der gekochten Köstlichkeiten mit Hilfe des Fotografen Max Mosers effekt- und stimmungsvoll.

Mag. Claudia Essert



UNESCO goes Lichtenfels

Auf dem Stundenplan stand: UNESCO für alle!

.....

BG/BRG Lichtenfels, Graz



Als UNESCO- Schule ist man immer wieder mit dem Faktum konfrontiert, dass Projekte, die in diesem Zusammenhang organisiert werden, nur einen Teil der SchülerInnen und LehrerInnen erreichen. Aus diesem Grund beschloss das BG/BRG Lichtenfels, heuer möglichst alle Klassen und ProfessorInnen in ein Projekt einzubeziehen, das zum Ziel hatte, das Bewusstsein für die Aufgaben und Ziele der UNESCO zu schärfen.

Am Freitag, dem 17. Februar 2012, wurden daher zwei Unterrichtseinheiten, in denen jeder Lehrer mit seinen jeweiligen Klassen Kurzprojekte zum Thema UNESCO erarbeiten sollte, zu ausdrücklichen „UNESCO-Stunden“ erklärt. Die Einbindung in den regulären Unterricht schien anfangs schwierig, nach einer kurzen, sehr präzisen Information über die unterschiedlichen Wirkungsbereiche der UNESCO stellten aber alle KollegInnen fest, dass es kein einziges Fach gäbe, in dem nicht relevante Projekte erarbeitet werden könnten. Das Spektrum dieser Lerninhalte umfasste einen Großteil der Aufgaben und Ziele der UNESCO. Während in den ersten und zweiten Klassen der Schwerpunkt vorwiegend auf die Präsentation der UNESCO und ihrer Aufgaben gelegt wurde, erarbeiteten höhere Klassen so unterschiedliche Themen wie Menschenrechte, Nachhaltigkeit oder immaterielles Kulturerbe.

Das Hauptaugenmerk der SprachlehrerInnen lag auf den Weltkulturerbestätten in den jeweiligen Ländern, während die KollegInnen der naturwissenschaftlichen Fächer sich mit Fragen wie der Nachhaltigkeit von Biotreibstoffen oder den Weltkulturerbestätten auseinandersetzten. Das Faktum, dass Graz selbst Weltkulturerbe ist, und die Diskussion, inwieweit Weltkulturerbe (Grazer Dachlandschaft) über Nachhaltigkeit (Solarpaneele im geschützten Innenstadtbereich) gestellt werden sollte, waren wichtige Aspekte. Weiters wurden verschiedene Projekte präsentiert, die das BG/BRG Lichtenfels bereits als UNESCO-Schule durchgeführt hatte. Dabei ging es vor allem um Menschenrechtsprojekte, aber auch um Schulpartnerschaften wie z. B. die mit dem Gymnasium in Kutaisi in Georgien. Die Themenpalette war breit: Das immaterielle Kulturerbe wie die Tradition des Wiener Kaffeehauses oder der Fado wurden ebenso behandelt wie Migration in Österreich und ihre grafische Darstellung im Mathematikunterricht. Das Ziel, möglichst allen Schülern und Schülerinnen einen Einblick in das Wirken der UNESCO zu geben, wurde umfassend erreicht. Das BG/BRG Lichtenfels ist damit seinem Ruf, eine lebendige UNESCO-Schule zu sein, gerecht geworden.

Klima – Ernährung – weltbewusstes Essen

BG/BRG Knittelfeld

Wie beeinflussen wir unser Klima, welche Auswirkungen haben Klimawandel und Treibhausgase auf unser Ökosystem und inwieweit hängen Klima und Ernährung auf unserer Erde zusammen? Antworten auf diese Fragen suchten die SchülerInnen der 3A des BG/BRG Knittelfeld im Rahmen eines fächerübergreifenden Projektes. Beteiligt an diesem langfristigen Projekt waren die Fächer Biologie, Physik, Geographie und bildnerische Erziehung.

Als „Kick-Off“ untersuchten unsere „Detektive“ eine Woche lang die Klassenräume. Die SchülerInnen fassten folgendes zusammen:

„Wir haben 4 Tage lang 3-mal am Tag alle leeren Klassen auf offene Fenster, eingeschaltetes Licht, eingeschaltete Heizungen und auch ob die PCs nach der sechsten Stunde noch eingeschaltet sind, kontrolliert. Wir kontrollierten insgesamt 48-mal, wobei davon 10-mal das Licht eingeschaltet war und 10-mal ein oder mehrere Fenster geöffnet waren.“

erstaunt festzustellen, dass sie die Ressourcen unseres Planeten zwischen ein- bis siebenmal verbrauchen.

Der Film „Schnee von gestern“ aus einer Universum-Folge veranschaulichte die starke Klimaveränderung in unseren Alpen. Wiederholter Schneemangel in Wintersportregionen und Auswirkungen auf die dort lebenden Menschen sowie die Problematik künstlicher Beschneigung gaben nicht nur begeisterten Schifahrern zu denken. Schließlich konnte auch ein 2-tägiger Klimaworkshop in Zusammenarbeit mit dem Umwelt-Bildungs-Zentrum in Graz abgehalten werden. Dabei wurde das sogenannte „CO₂-Klickspiel“ gespielt, natürlicher und anthropogen bedingter Klimawandel wurden gegenübergestellt, Versuche bezüglich Warm- und Kaltzeiten gemacht, Ursachen von Bergstürzen erforscht, CO₂-Produktion sichtbar gemacht und Auswirkungen der Gletscherschmelze in der Arktis und Antarktis simuliert. Beim Schulhaus-Check wurden Messungen der Temperatur, der Lichtstärke in Räumen, des Stromverbrauchs verschiede-



Was uns besonders aufgefallen ist:

- Fast alle Computer waren nach der sechsten Stunde noch eingeschaltet.
- Die Heizung wurde nur einmal ausgeschaltet, selbst wenn die Fenster geöffnet waren.“

Das Thema „Klimawandel“ wurde einen Tag nach Beendigung der Weltklimakonferenz in Durban in Form von Gruppenarbeit aufgegriffen. Dabei wurden allgemeine Grundlagen (Zusammenhänge von Ozeanen, Sonne, Mensch, Treibhauseffekt, Klimageschichte etc.) erarbeitet.

In weiterer Folge berechneten die SchülerInnen am Computer ihren persönlichen ökologischen Fußabdruck, um

ner elektrischer Geräte und der Luftströmungen in der Nähe von Fenstern und Türen durchgeführt. Die Ergebnisse zeigten einige verbesserungswürdige bautechnische Mängel auf.

Wie sehr sich Klima und Ernährung wechselseitig beeinflussen, sollten die SchülerInnen durch Recherchen von Klimadaten und Anbauprodukten eines ausgewählten Landes herausfinden. Als weitere Folge wurden die globale Vernetzung durch Handel und Warenaustausch im 21. Jahrhundert bearbeitet. Die Selbstverständlichkeit tropische Früchte und ganzjährig das breite Spektrum an landwirtschaftlichen Produkten in den Regalen unserer Supermärkte zu finden, wurde in Anbetracht der damit verbundenen langen Transportwege und Umweltbelastungen kritisch zur Kenntnis genommen.



Einen Blick über unseren Tellerrand bot auch der Film „Nahrung für die Welt“, in dem aufgezeigt wird, wie durch die Verschmutzung von Flüssen und durch „tote“ Böden die Qualität unserer Nahrung leidet. Dieser Film zeigt auch Bilder über Massentierhaltung von Schweinen und Geflügel sowie die mehrfache Verwendung von Antibiotika als Nahrungsergänzungsmittel bei der Aufzucht von Tieren. Die Betroffenheit der SchülerInnen endete in einer angeregten Diskussion der Frage „Was kann ich ohne Bedenken noch essen?“

Um diese Frage zumindest teilweise zu beantworten, wurde eine heimische Landwirtin, die besonderes Augenmerk auf nachhaltige und lokale Produktverwertung legt, eingeladen.

Unter ihrer Anleitung erzeugten die Schüler unter Verwendung von Produkten der Region ihre eigene gesunde Jause, sprich Vollkornweckerl mit Aufstrichen.

Darüber hinaus erstellten die Schüler in Partnerarbeit im Fach bildnerische Erziehung Plakate zum Thema Klimawandel.

Durch intensive und vernetzte Beschäftigung mit diesem Thema wurde uns allen vor Augen geführt, dass Klima und Ernährungsverhalten unter Bezugnahme auf nachhaltiges Wirtschaften zur Erhaltung unseres Planeten in enger Verbindung zueinander stehen.

Mag. Brigitta Cede, Mag. Kerstin Jantschgi

Brot in Österreich und der Welt

HLF KREMS



Im Zuge eines Schulprojekts entschieden sich die SchülerInnen der 3BHLT der HLF KREMS das Thema Brot zu behandeln. Durch Recherchen und Befragungen konnten sie verschiedene Statistiken rund um das Thema aufstellen.

Aller Wahrscheinlichkeit nach geht die Tradition des Brotbackens bereits auf die Zeit um 2.000 v. Chr. zurück, das Brot damals wurde hauptsächlich aus Hefe und Sauerteig hergestellt. Das Brot von heute wird aus verschiedenen Getreidesorten wie Weizen, Roggen und Dinkel gebacken und immer wieder werden neue Sorten getestet. Dabei spielen verschiedene Gewürze und Körner eine wichtige Rolle.

Brot ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel in Europa und bietet eine enorme Vielfalt an Sorten, wie zum Beispiel Früchte-, Vollkorn- oder Bierbrot. Meistens wird es zweimal am Tag konsumiert. In vielen Ländern Europas wird auch Wert auf Bio-Brot gelegt. Im Gegensatz dazu werden in Amerika und Australien hauptsächlich Toastbrote zum Frühstück gegessen, vereinzelt findet man in Australien Schwarzbrot. Brot wird in Afrika und China einmal täglich konsumiert und hat daher keinen hohen Stellenwert. In Indien wird es meist in der Früh mit scharfen Pasten gegessen, manchmal aber auch dünn gebacken und als Besteck verwendet.

Weiters befragten die SchülerInnen der 3BHLT auch Personen ab 30 zu ihren Gewohnheiten bezüglich Brotkauf, Selberbacken und Brotsorten. Zirkum die Hälfte der Befragten bezieht ihr Brot vom regionalen Bäcker, im Gegensatz zur anderen Hälfte, die ihr Brot im gängigen Supermarkt kauft. 50 % der Personen backen ihr Brot selbst, da sie dieses auch bevorzugen. Bei unserer Umfrage fanden wir heraus, dass die Beliebtheit der Brotsorten variiert, wobei Bauernbrot, Weißbrot und das typische Schwarzbrot an erster Stelle stehen.

Die Schüler beschäftigten sich auch mit außergewöhnlichen Rezepten, wobei sie besonders auf typische Brotrezepte aus anderen Ländern achteten. Als besonderes Highlight fügten sie das sogenannte Vatikanbrot hinzu, welches einige Tage Arbeit in Anspruch nimmt und Glück bringen soll. Die interessantesten Brotrezepte wurden in einer Sammlung zusammengefasst.

Für viele Menschen aus Österreich spielt das Thema Brot eine wichtige Rolle, ein gutes Beispiel dafür ist die leidenschaftliche Bäckerin Roswitha Huber. 1996 gründete sie die „Schule am Berg“ auf der Kalchkendlalm bei Rauris. Für Kinder und auch für Erwachsene wurde damit eine Institution geschaffen, um das grundlegende Wissen rund um die Brotherstellung verständlich zu machen. Es werden verschiedene Themenkurse wie zum Beispiel „Faszination Milch“ oder „Mit Kräutern kochen“ angeboten. Außerdem ist Roswitha Huber dafür bekannt, ihr Brot in traditionellen Brotbacköfen zu backen. Eine weitere wichtige Rolle hat die Französin Apollonia Poilâne, die mit 18 Jahren die Pariser Bäckerei ihres Vaters übernommen hat. Noch heute mischen die 150 Mitarbeiter im Keller des ehemaligen Klosters den Teig für das berühmte Brot aus nur vier Zutaten. Täglich werden 500 Stück Brot gebacken, verkauft und ausgeliefert. Das Traditionsunternehmen beliefert auch Hollywood Stars, wie zum Beispiel Steven Spielberg, Jonny Depp und Robert de Niro.

Nicht nur der Trend zu Hause Brot zu backen steigt, sondern auch die umliegenden Hotels legen immer mehr Wert darauf. Der Hauptgrund dafür ist, dass die Gäste selbstgebackene Waren bevorzugen. Allerdings haben nur zwei von acht befragten Betrieben angegeben, dass ihr Brot für die Hotelgäste im hauseigenen Betrieb gebacken wird. Ausschlaggebend dafür sind die mangelnden Kapazitäten wie zum Beispiel die Backöfen oder schlicht und einfach nur die Kosten, da sich das Selberbacken nicht rentieren würde.



Der positive Aspekt ist, dass die Hotelbetriebe ihr Brot ausschließlich von regionalen Bäckereien beziehen. Doch auch auf Allergiker wird bei der Bestellung Rücksicht genommen.

Die Vielfalt der verschiedenen Brotsorten in den österreichischen Bäckereien ist enorm. Auch Bio Brot wird am Markt angeboten, laut unserer Umfrage wird dies jedoch nur in 2 von 6 Bäckereien hergestellt, da diese oft skeptisch gegenüber Bio Produkten sind. 5 der befragten Bäckereien gehen auf die Allergien ihrer Kunden ein, lediglich eine tut dies nicht, da es aus technischen und finanziellen Gründen nicht möglich ist. Ein Großteil der befragten Bäckereien bezieht ihre Zutaten von regionalen Bauern. In jeder Bäckerei werden täglich mehrere tausend Kilo Brot hergestellt, jedoch ist die Produktionszahl von Wochentagen und Vorbestellungen abhängig.

Alle befragten Bäckereien versicherten uns die sinnvolle Wiederverwertung des täglich übrig gebliebenen Brotes. Ein Teil des Brotes wird an caritative Zwecke gespendet. Jedoch gilt: „Brot ist nicht gleich Brot!“ Brot ist ein Lebensmittel, in dem sehr viel Geschichte steckt, jedes Brot ist anders, jeder Mensch bäckt anders Brot, Brot findet man auf der ganzen Welt in den unterschiedlichsten Variationen, Formen und Geschmacksrichtungen.

Viele Bäckereien haben ihre eigenen traditionellen Rezepte, welche schon seit Generationen überliefert werden. Von den Bäckereien werden nicht nur ihre eigenen Filialen, sondern oft Supermärkte und Gastronomiebetriebe beliefert. Brotliebhaber und interessierte Personen haben die Möglichkeit, einen Tag in diversen Bäckereien mitzuarbeiten um wertvolle Eindrücke zu gewinnen und den Produktionsweg zu verfolgen.

Mag. Gerlinde Jelinek



Gewürzbrot im Blumentopf

Zutaten:

- 50 dag Mehl
- 4 dag Germ
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 Prise Zucker
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 dag Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Anis
- 1/2 TL Fenchel
- 2 EL getrocknete Dille
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Germ hineinbröckeln und mit Milch, Zucker und wenig Mehl verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen.

Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen zerdrücken. Mit der geschmolzenen Butter, den Eiern, Gewürzen, Dille und dem im Mörser zerkleinerten Rosmarin zum Vorteig geben und verkneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft.

Nochmals 10–15 Minuten gehen lassen. Zwei neue Blumentöpfe mit 14 cm Durchmesser über Nacht ins Wasser einlegen, abtrocknen und gut einfetten (Schmalz), den Teig einfüllen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit Anis bestreuen. Die Blumentöpfe auf ein Blech, nicht auf ein Gitter stellen!

Im vorgeheizten Rohr bei 220° C ca. 50 Minuten backen.

Wir blicken über den Tellerrand ...

BG/BRG Mürzzuschlag

2012 ist „Ernährung“ das Jahresthema der UN-Dekade zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Ziel ist es, zu einem bewussteren Umgang mit dem eigenen Konsumverhalten anzuregen. Bildung für nachhaltige Entwicklung soll Werte, Wissen und Kompetenzen vermitteln, die jeder Einzelne benötigt, um verantwortungsvoll Entscheidungen für die Zukunft zu treffen.

Um diese Problematik aufzugreifen, erhielten am 27. März 2012 über 500 Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Mürzzuschlag zu Mittag einen Teller Fastensuppe. Der Hunger der Welt, die Ungleichverteilung der Ressourcen und die großen Unterschiede zwischen Arm und Reich – auch vor unserer Haustüre – sollten mit dieser Aktion vor dem Beginn der Karwoche in das Bewusstsein der Jugendlichen gerückt werden. Der Spendenerlös wird dem Fonds „Kinder für Kinder“, welcher von der Bezirkshauptmannschaft Mürzzuschlag verwaltet wird, zugeführt.



Verknüpf dich mit Afrika!

BG/BRG Mürzzuschlag



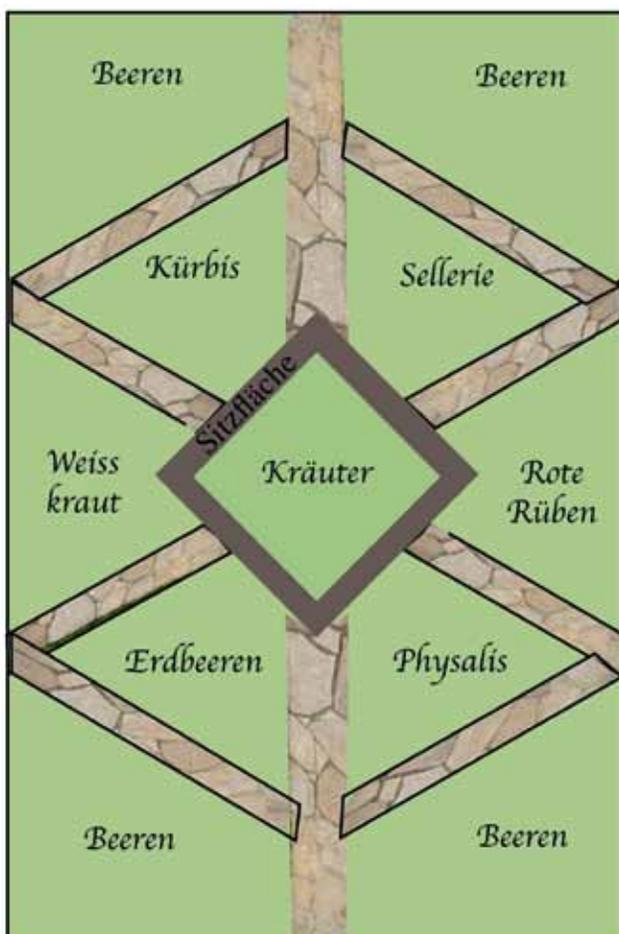
350 SchülerInnen + 150 Minuten + 2800 Meter Garn = 700 Bänder

Die Aula war am Dienstag, 11.10. 2011, von der 5. bis zur 7. Stunde voller SchülerInnen bunt gemischt von der ersten bis zur achten Klasse. Sie alle beteiligten sich freiwillig bei einem Projekt des Religionsunterrichtes in den 5. und 6. Klassen, das sich die Unterstützung der Opfer der Hungerskatastrophe in Afrika zum Ziel gemacht hat. Über 700 Armbänder in den Landesfarben von Somalia, Kenia, Äthiopien und Sudan wurden an diesem Vormittag mit viel Fleiß und Geschick geknüpft. Die Farben symbolisieren die Länder, in denen durch den Verkauf der Bänder Hilfsprojekte vom BG Mürzzuschlag unterstützt werden sollen. Dieser Verkauf wird am 24. und 25.10. gemeinsam mit einer genauen Information über die unterstützten Länder und Projekte stattfinden: für die Mindestspende von nur 1 Euro können kunstvolle Armbänder erstanden werden und somit gemeinsam etwas gegen Hunger und Elend getan werden!



Schulgarten reloaded

BG/BRG Franklinstraße 26, Wien XXI

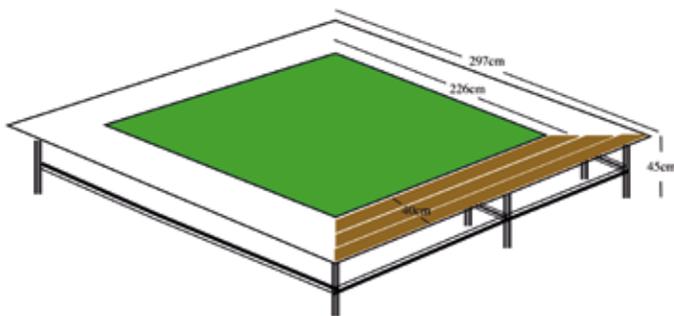
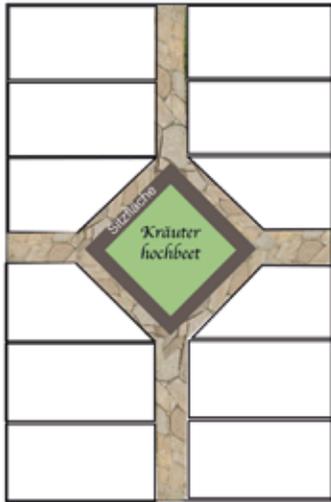


Seit einigen Wochen arbeitet unsere Klasse, die 5B der AHS Franklinstraße 26, an einem langfristigen Gartenprojekt „Schulgarten reloaded“. Vor allem die Fächer BE, BIO, E, INF und D sind beteiligt. Uns geht es darum, unseren Schulgarten neu zu gestalten und nachhaltig als Wohlfühl-landschaft in unser Schulleben zu integrieren. Wer sich einmal mit dem „Ökologischen Fußabdruck“ beschäftigt hat, weiß auch, wie wichtig der bewusste Einsatz von heimischen Pflanzen ist. www.footprintrechner.at

Zu Beginn des Projekts sind wir an einem eiskalten Wintertag zuerst einmal in den Schulgarten Kagran gefahren, um dort von einem Experten grundlegendes Gartenwissen anschaulich vermittelt zu bekommen.

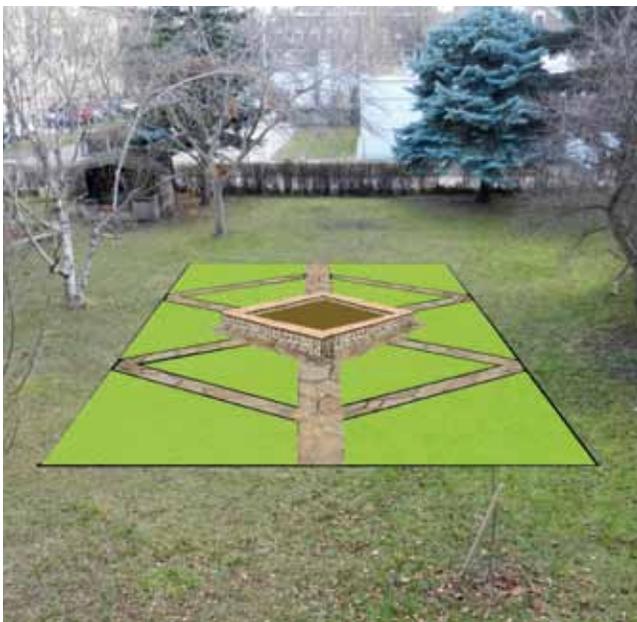
Bauplan unseres neuen Gartens, Werkzeuge, Erde und erste Staudenpflanzen, sogar ein paar Weinstöcke, sind nun vorhanden. Die Arbeiten gehen schon gut voran. Wir sind gerade dabei, im Sinn des Schlagwortes „Urban Gardening“ die Erde für neu anzulegende Gartenwege auszuheben und die Kräuterlandschaft zu gestalten. Nicht nur unsere 5B, sondern auch andere Klassen arbeiten eifrig daran.

Mithilfe der Lehrlinge der Gartenbauschule aus Wien XXII werden wir demnächst die Platten für Wege verlegen. Im Hinblick auf das Budget sind wir noch auf der Suche nach weiteren Sponsoren. ÖUK, Kulturkontakt, MA 42 und der Elternverein unterstützen dankenswerterweise unser Projekt.



Im Juni wird eine Eröffnungsfeier stattfinden und für die Zukunft erhoffen wir uns, dass unser Garten nicht nur ein wunderschöner Anblick mit vielen Blumen sein wird, sondern auch alle Kräuter, Beeren und Gemüsesorten gut schmecken werden.

Lukas Kielak, Lukas Uhl, Fotos: Aaron Purger (alle 5B)



Essen aus dem Meer

Projekt der 4A-Klasse

BRG Landwiedstraße, Linz

Kennen Sie „carbon detectives“? In dieser Initiative (www.carbondetectives.at) betreuen engagierte Mitarbeiterinnen Schulen bei der Verbesserung ihrer Klimabilanz. Was das mit Essen zu tun hat? Nun, wir wurden von Frau Mag. Fritz mit der Idee infiziert unser Projekt „Essen aus dem Meer“ doch auch unter diesem Gesichtspunkt zu betrachten.

So sah dann also unsere Arbeit aus:

Start mit Recherche zu verschiedenen Meerestieren, aber auch Algen, die uns als Nahrung dienen. Die SchülerInnen recherchierten in Zweiertteams: Was sind die Kennzeichen dieser Tiere, wo leben sie, sind sie oder ihre Lebensräume bedroht, wie werden sie gefangen? Wir wählten kunterbunt lokal Verzehrtes (Robben in Grönland, Fugu in Japan, Seegurken in Kroatien) und Produkte, die man bei uns in der Tiefkühltruhe finden kann (Hummer, Lachs, Thunfisch, Tintenfische, Haie, Garnelen u. a.). Anschließend mussten die Kinder auch noch zu Hause erfragen, was die meist gekauften Fischarten sind, die in ihrer Tiefkühltruhe zu finden sind (also Seelachs, Dorsch, Scholle und Garnelen). Im Geschäft wurden die auf den Packungen zu findenden Informationen zu Fanggebiet und MSC-Zertifizierung erhoben.

Mit Hilfe von Entfernungsrechnern und CO₂-Ausstoßdaten verschiedener Transportmittel ermittelten wir zuletzt die CO₂-Belastung, die durch den Kauf von 1kg dieses Nahrungsmittels entsteht. Das ist natürlich nur ein annäherndes Modell, aber vielleicht doch ganz anschaulich, wenn man für 21 SchülerInnen pazifische Tiefkühlprodukte mit einheimischen Fischarten vergleicht. Ob man im Pazifik fischt, dann 8.000 km Flugzeugtransport oder mehr braucht oder nur 5 km bis zum nächsten Fischteich fährt.

Die Recherche zu Hause ergab:

20 Schüler: 10x Polardorsch, 5x Seelachs, 2x Scholle, 1x Garnelen, 1x Pangasius, 1x Hering

- 18.000 km Seeweg > 630 g CO₂ je 1kg Fisch;
156.800 km Luftweg > 156.800 g CO₂
je 1kg Fisch
1 LehrerIn: 1x Wildlachs
- 1.000 km Seeweg + 7.800 km Luftweg > 7.835g CO₂
je 1kg Fisch

in Summe: ca. 165.300 g CO₂



165.300 g CO₂ entspricht ca. 918 km Fahrstrecke für einen Mittelklassewagen (6,8 l Diesel auf 100 km; 180 g CO₂ je km) http://www.dekra-online.de/co2/co2_rechner.html

1 kg Karpfen verbraucht dagegen 1 g CO₂ bei 5 km zwischen Fischteich und Wohnort.

Das wären dann für die 4A 21 g CO₂.

Wir reichten unser Projekt beim Wettbewerb der Carbon Detectives ein und wurden mit einem 5. Platz und Gutscheinen belohnt. Nach Ostern präsentieren wir unser Projekt in der Schule und mit etwas Glück auch im lokalen Fernsehen. Die pdf-Version unserer Ergebnisse gibt es dann auch auf der Schulhomepage.

Mag. Angelika Kragl



Glas auf die Freiheit

Workshop „Menschenrechte“

BORG Linz

Ich bin das gleiche Mädchen,
hab dasselbe an.

Bin nur ein paar Kilometer,
nach Norden entlang.

Fühl mich, als wär ich
ein anderer Mensch,
als wär ich nicht in Ordnung,
als ich selbst.

Und egal, was ich sagte,
es war von vornherein falsch.

Und egal, was ich tat,
jeder schüttelte den Kopf.

Ich trink ein Glas auf die Freiheit,
auf das Recht willkommen zu sein.

Versuch mich anzupassen, es irgendwie zu schaffen,
ein Bürger dieser Welt zu sein.

Überall sind Leute,
schauen nur auf sich.

Je lauter du schreist, desto
mehr ignorieren sie dich.

Hab das Gefühl, ich geh durch
eine fremde Welt,
die zwar alles verspricht,
aber nichts hält.

Klasse 7p

Das Fest der Liebe. Die Chance der Jugend

Das Theaterstück „Das Fest der Liebe. Die Chance der Jugend“ des afrikanischen Autors Kum'a Ndumbe III wurde als Projekt erarbeitet und stand unter der Schirmherrschaft der UNESCO.

BRG Marchettigasse, Wien VI

Als „Versuchsanordnung Gesellschaft“ titulierte Stephan Bruckmeier auch die Erstinformation zum Theaterprojekt. Gemeint ist eine Gesellschaft, die sich fortwährend in Umbrüchen, Veränderungsprozessen oder gar Revolutionen befindet.

In der Tradition der Revolutionsstücke steht „Das Fest der Liebe. Die Chance der Jugend“ (1968/70) zweifellos, allerdings nicht in jener der europäischen. Der Autor [Kum'a Ndumbe III.](#), einer der bekanntesten zeitgenössischen Schriftsteller Kameruns¹, schreibt es – vor dem Hintergrund der Pariser Maiunruhen 1968 – auf Deutsch. Er hat sich als Student in Frankreich/Lyon und Deutschland aufgehalten, nimmt die diversen marxistischen, existenzialistischen, pazifistischen und feministischen Strömungen der europäischen 68er-Generation mit dem „fremden Blick“ des Afrikaners auf und verknüpft diese Eindrücke mit der eigenen Geschichte, mit den eigenen Traditionen, aber vor allem mit dem postkolonialen afrikanischen Unabhängigkeitswillen und dem Kampf um die Anerkennung afrikanischer Identität. So absorbiert das Stück europäische Mentalitäten auf äußerst unorthodoxe Weise und macht daraus etwas vollkommen Neues: eine Bot-

schaft, die den politischen Kampf gegen Unterdrückung und für Gerechtigkeit jenseits ideologischer Doktrinen ansiedelt und daher das Essentielle betont: das Wagnis des Neuen einzugehen und dabei vermeintlich selbstverständliche Werte, wie die Freude, die Liebe, den Mut und die Verantwortung füreinander in den Vordergrund zu stellen.

Diese Werte erscheinen uns Theorieüberfrachteten vielleicht naiv, aber in der Inszenierung von Stefan Bruckmeier² und Margit Niederhuber³, beide Theater- und Afrikaexperten, werden einzelne Szenen so erarbeitet und inszeniert, dass die Jugendlichen damit ihr eigenes Stück der Bewusstwerdung von Sinn, von Wertorientierung, von Befreiung aus Rollenzwängen und Vorurteilen spielen. Das Projekt stellt so auch eine „grundsätzliche Untersuchung zum Ich in der Gesellschaft dar“ (vgl. Bruckmeier). Gleichzeitig hat sich im Frühjahr vergangenen Jahres die demokratische Befreiungsbewegung in Nordafrika, in Tunesien, Ägypten, Libyen ereignet, die einigen unserer Schüler und Schülerinnen mit nordafrikanischem oder ägyptischem Migrationshintergrund zusätzlichen Motivationsschub für „ihr“ Befreiungsstück bot. Und natürlich erhält die Botschaft des Textes dabei eine aktuelle politische Dimension.





So entstanden parallel zu den sechs Szenen aus dem Originalstück sechs Doppelszenen; die jeweilige Doppelszene spiegelt die Thematik in einem veränderten Kontext wider, in jenem der Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler, denen soziale Not, Verweigerung von Grundrechten, ja Lebensbedrohung, glücklicherweise fremd sind. Wie gesagt, es ist kein eigentlich politisches Revolutionsstück mehr, die Bezüge werden weit ausgelegt: jetzt geht es um die Reflexion des eigenen Platzes in einer sich verändernden Gesellschaft, um die Werte, die ich aushandle und für die ich zu kämpfen bereit bin: „Um Liebe, Verantwortung und Engagement im Wechselspiel Ich und Gesellschaft“ (Bruckmeier/Niederhuber, Klappentext der Einladung). Die jedem Einzelnen zugemuteten negativen oder positiven Erfahrungen von Fremdsein, Anderssein, von Liebe, Begehren, Zurückgewiesenwerden, Sehnsüchte nach Selbstbestimmtheit, rebellischem Aufbegehren, Solidarität und Freiheit finden in dem Stück in Form von Sprechhandeln und Darstellen ihren Katalysator.

Eingangs stellen sich die Schülerinnen und Schüler in kurzen Videoeinspielungen vor („Prolog“), erklären, was sie gut können und was gar nicht, lehnen ab oder beziehen Position. In jedem Fall sind sie ganz bei sich, ganz sie selbst. Den Szenenhintergrund bilden Fotos der SchülerInnen vor bunten afrikanischen Stoffen. Die Fotos wurden von all jenen Kindern und Jugendlichen der Schule aufgenommen, die angaben, einen Migrationshintergrund mit Afrikabezug zu haben.

Die ersten tatsächlichen Szenen aus dem Stück, in revolutionärem Pathos gehalten, entsprechen zufällig der aktuellen Aufbruchsstimmung in Nordafrika und Ägypten. Im Stil

des Dokumentartheaters der 60er- und 70er-Jahre verfasst, sind in den Text jedoch auch zahlreiche Verweise auf traditionelle afrikanische Bräuche und Rituale eingearbeitet. So ist es beispielsweise der Verweis auf das Fest, an dem sich alle im Dorf beteiligen, der sich wie ein roter Faden durch das Stück zieht. Das Fest symbolisiert die Stärke der Gemeinschaft im Gegensatz zu den von außen einwirkenden wirtschaftlichen und politischen Zwängen. Selbst der lebensbedrohende Einsatz vor einem gewalttätigen und mörderischen Hintergrund kann die Euphorie des „Festes“ nicht trüben.

Das „Fest der Liebe“ führt uns ein Liebespaar in den Wirren eines revolutionären gesellschaftlichen Umbruchs vor: Die Liebe macht den Burschen unsicher, das verehrte Mädchen ist viel reifer, emanzipierter und kämpferischer. Die Sprache des Stückes ist bilderreich, beinahe hymnisch. Von der ersten Annäherung, von schmerzlicher Zurückweisung wird erzählt, von körperlicher und geistig-seelischer Liebe ist die Rede. Schließlich erscheint Liebe als ein bewusstes Übernehmen von Verantwortung, als ein bewusstes Engagement für das Du und als Bejahung des Lebens („Nur er kann leben, der das Leben zu geben vermag“).

Die im Anschluss an die Szene eingespielten Videoaufnahmen geben Diskussionsbeiträge der Schülerinnen und Schüler wieder, die das Thema Liebe und Partnerschaft im Psychologieunterricht besprochen haben. Verlegenheitsgesten sind häufig. Letztlich geben die meisten zu, dass sie sich noch „zu jung“ für eine feste Bindung fühlten, dass sie sich nicht vorstellen könnten, für ihr weiteres Leben („so lange“) diese eine frühe und ausschließliche Bindung aufrecht erhalten zu können.



In der anschließenden Parallelszene zu dem Stück präsentieren die Schülerinnen und Schüler einen Poetry Slam, den sie in ihrer Runde spontan getextet und vertont haben. So ist der rührend patzige, selbstironische, alle angeblichen Auswahlkriterien der Facebook-Generation unterlaufende Rap entstanden. Auch das Thema Gewalt, Unterdrückung und Abwertung scheint keineswegs erledigt. Denn im Sprechgesang wird auch skandiert: „Ich hasse dich ... weil du respektlos bist, nicht zuhören kannst, mich nicht verstehst usw. ...“

Die Folgeszene greift die Intentionen des Dokumentartheaters auf und bringt historisches Material über den Kampf um politische Unabhängigkeit einer ehemaligen belgischen Kolonie am Beispiel der Kongo-Krise 1960/1961 auf die Bühne. Vor dem Hintergrund einer Video-Einspielung über den jungen Ministerpräsidenten der gerade unabhängig gewordenen Republik Kongo Patrice Lumumba⁴ werden Briefe vorgetragen, die die Schülerinnen und Schüler der 7A an diese historische Figur adressiert haben. („Lieber Lumumba, ich bewundere deinen Mut, du hast uns Europäern verdeutlicht, was wir Afrika angetan haben ... den Vertretern der Kolonialmacht hast du ihren Rassismus, ihre Menschenverachtung, ihre Habgier, ihre verlogene Auffassung von Demokratie ins Gesicht geschleudert, sie kennen nur das Recht des Stärkeren!“ „Afrika muss sich besinnen, dass nicht die westlichen Werte das Ziel sind.“ „Du wurdest – wie du es geahnt hast – zum Märtyrer, doch frag ich mich, ob du, wenn du am Leben geblieben wärest, nicht mehr für Afrika hättest tun können.“ „Der afrikanische Weg muss nicht Kommunismus oder Kapitalismus heißen, es gibt auch einen dritten, der Freiheit, Wohlstand für alle und Demokratie bedeutet!“)⁵

Die Briefe der Schüler und Schülerinnen „An Lumumba!“ zeigen, dass sie historische und politische Prozesse verstehen, in Worte fassen und auch in Beziehung zu ihrer Gegenwart setzen können. Die Szene fand ihren Abschluss mit dem Abschiedsbrief Lumumbas, den er aus der Haft vor seiner Ermordung am 17. Jänner 1961 an seine Frau adressiert hatte. Es liegt damit ein erschütterndes Dokument vor für den unbändigen Willen und den verzweifelten Versuch, einen afrikanischen Weg in die Freiheit zu gehen zwischen repressiven politischen, wirtschaftlichen Abhängigkeiten einerseits und den permanenten subtilen rassistischen Entwertungen andererseits: „... denn ohne Würde gibt es keine Freiheit, ohne Würde gibt es keine Gerechtigkeit und ohne Unabhängigkeit gibt es keine freien Menschen!“ (Patrice Lumumba)

Auf der Handlungsebene des Theaterstückes ist die Protagonistin dagegen die mündige und selbstreflexive Führungs- und Lichtfigur, das geliebte Mädchen, das schließlich auch dem männlichen Protagonisten seine Liebe gesteht, nun haben sich beide für das Engagement entschieden: „Addieren wir unsere Kräfte. Sagen wir der Welt, dass unsere Generation eine Generation der Jugend ist. Eine Generation der Jugendsolidarität.“ Die Liebe zueinander hat die beiden stark und verantwortungsbewusst, auch gegenüber den anderen gemacht: „Indem ich dich liebte, lernte ich auch andere Menschen lieben.“ Beide wollen nun gegen Unterdrückung, Korruption und Gewalt kämpfen und eine bessere, gerechtere Welt erschaffen. Trotz ihrer leidenschaftlichen Motivation wäre es aber falsch, sie als leichtgläubig oder gar naiv hinzustellen: „Wie kann ich aus meinen Fehlern lernen? Wie kann ich mein Leben neu gestalten, da ich Fehler habe?“

Das „Fest der Liebe“ schließt mit zwei fulminanten Tanzdarbietungen: dem Capoiera, von einem Schüler mit weißrussischem Migrationshintergrund getanzt, einem akrobatischen Kampftanz, der unter brasilianischen Sklaven entstanden ist, und einer Tanzchoreographie der Schülerinnen zum Lied „Waka Waka“ (Volkslied aus Kamerun, bekannt als Hymne der Fußballweltmeisterschaft in Südafrika 2010).

Die Jugendlichen haben nicht nur schauspielerisch große Leistungen erbracht und mit ihren Ideen, Reflexionen das ‚eigene‘ Stück verfasst, sondern auch ihre Begabungen und Talente vorgeführt, sie haben – um es mit dem Titel des Stückes zum Ausdruck zu bringen – „die Chance der Jugend“ genutzt, Bewusstseinsbildung und gesellschaftliche Veränderungen unter Bezugnahme auf Werte voranzutreiben. Im Zuge der Auseinandersetzung mit der afrikanischen Geschichte haben sie sich auch auf die eigene eingelassen und sich sicher ein Stück weit selbst gefunden. So hat „Das Fest der Liebe“ reflektierter, kompetenter, mutiger und reifer gemacht. Neben dem theaterpädagogischen Selbsterfahrungswert ist aber auch mehr Offenheit gegenüber kulturellen Kontakten, eine größere Akzeptanz für gesellschaftliche Veränderungsprozesse und Angstabbau möglich geworden.⁶

Mag. Brigitte Bünker, Mag. Ingeborg Mautner

¹ Kum'a Ndumbe III., Prinz und Throninhaber im Königshaus der Bele Bell/Bell, lehrte und lehrt als Universitätsprofessor (Historiker, Germanist, Politologe) in Deutschland, Frankreich und Kamerun. Seit 1971 veröffentlicht er, schreibt über 40 Jahre Theaterstücke, Gedichte, Erzählungen, Romane, Essays, wissenschaftliche Analysen und Streitschriften, v. a. auf Deutsch und Französisch, aber auch auf Englisch und Duala. Er war langjähriger Präsident des Schriftstellerverbands in Kamerun und Vizepräsident des Schriftstellerverbands zentralafrikanischer Staaten. Das Fest der Liebe – Die Chance der Jugend (Lyon, März 1970) wurde 2006 von Exchange & Dialogue in Berlin veröffentlicht.

www.africavenir.org/de/ueber-africavenir/prinz-kuma-ndumbe-iii/biographie.html

www.africavenir.org/de/ueber-africavenir/prinz-kuma-ndumbe-iii/anthologie.html

www.africavenir.org/de/ueber-africavenir/prinz-kuma-ndumbe-iii/publikationsliste.html

² Stephan Bruckmeier ist für internationale Regiearbeiten u. a. in Stuttgart und Nairobi bekannt. Seine kreative Herangehensweise an den Text hat in wechselseitiger Auseinandersetzung mit den Jugendlichen ganz neue Aspekte in den ausgewählten sechs Dialogsequenzen ausgelotet. www.bruckmeier.info

³ Margit Niederhuber ist Dramaturgin, Wissenschaftlerin mit Schwerpunkt außereuropäische Forschung und Kuratorin für zahlreiche Kulturprojekte mit europäischen Rundfunk- und Kulturorganisationen für Afrika und Europa. www.margit-niederhuber.com

⁴ Patrice Lumumba (geb. 1925, ermordet 1961) ist bei dem Versuch gescheitert, die ehemals belgische Kolonie Kongo nach ihrer Unabhängigkeit 1960 in eine freiheitlich demokratische Republik umzuwandeln. Vor dem weltpolitischen Hintergrund des Kalten Krieges wurde er zwischen den Machtinteressen des Westens und jenen der ehemaligen Sowjetunion aufgerieben und kaltblütig ermordet. Die während seiner Ermordung im Kongo stationierten UN-Truppen durften sich in den Konflikt nicht einlassen. Der Ganztext des Abschiedsbriefes aus dem Gefängnis (Dezember 1960) ist in der englischen Version unter www.africavenir.org nachzulesen.

⁵ Die vollständigen Texte der Schüler und Schülerinnen der 7A-Klasse des BRG 6, Marchettigasse 3, 1060 Wien, die anlässlich des 50. Todestages von Patrice Lumumba entstanden sind, sind unter dem Titel „Hommage an Patrice Lumumba“ auf der Seite www.africavenir.org nachzulesen.

⁶ Dieser Artikel ist in ähnlicher Form auch online in „Didaktik – Unabhängige Zeitschrift für Bildungsforschung“ erschienen <http://didaktik-on.net/cgi-bin/didaktik.cgi?id=0000050a>



Beginn einer neuen Schulpartnerschaft:

Lycée Nkolndongo, Yaoundé – International Business College Hetzendorf, Wien

IBC Hetzendorf, Wien XII



Das IBC Hetzendorf ist stolz auf seine langjährigen Erfahrungen mit internationalen Schulpartnerschaftsprojekten. Interkulturelle Bildung, der Blick über den Tellerrand, globales Lernen, das Eintauchen in eine andere Sprache und Kultur, Offenheit, Toleranz, selbstgesteuertes Lernen sind nur einige Stichworte, die den Mehrwert des Gedankenaustauschs in einer internationalen Schulpartnerschaft umschreiben.

Wie alles begann...

Im Rahmen eines von Mag. Maria Marizzi für das Referat ‚Kultur und Sprache‘ des BMUKK organisierten Weiterbildungsseminars für DeutschlehrerInnen aus afrikanischen Ländern hospitierte Frau Chantal Maté Kenmogné im März 2011 eine Woche am IBC. Sie wurde von Kollegin Lotte Rieder bei sich zu Hause aufgenommen und konnte in den österreichischen Schulalltag eintauchen und



umgekehrt ihren Kontinent und ihr Land, Kamerun, unseren SchülerInnen in all seinen Facetten näher bringen. Während dieser Woche wurde die Idee, einen Briefwechsel zu initiieren, in meinem Französischunterricht in der damaligen 2. Klasse geboren, und der Aufenthalt von Frau Maté wurde genutzt, um den Weg für einen Projektstart im Schuljahr 2011/12 zu ebnen. Im Oktober 2011 erklärten Direktor Akono und Direktor Wlcek ihr offizielles Einverständnis mit dem Partnerschaftsprojekt.

Erste gemeinsame Aktivitäten

Da die Klassengrößen in den beiden Schulen zu unterschiedlich sind, einigten Frau Maté und ich uns darauf, die rund zwei Dutzend Mitglieder des freiwillig besuchten Deutschklubs ihres Lycées zu PartnerInnen unserer zwölfköpfigen Französischgruppe zu machen.

Die ersten Kennenlernaktivitäten (persönlicher Briefaustausch zwischen den SchülerInnen und die Vorstellung der eigenen Schulumgebung) waren für die SchülerInnen sehr spannend und lieferten erste Einblicke in die unterschiedlichen Alltagsrealitäten. Als Projektsprachen wurden Französisch und Deutsch vereinbart. Parallel dazu erarbeitete

Kollegin Nina Leitner-Preschern mit den SchülerInnen unterschiedliche landeskundliche Aspekte im Geographieunterricht.

Als im März 2012 wiederum eine Deutschlehrerin aus Kamerun am IBC hospitierte, wurde die Chance genutzt, Informationen zum ersten gemeinsam bearbeiteten Thema (landesübliches Essen und Trinken) und kulinarische Schmankerl auszutauschen.

Die Projektergebnisse werden in einem Schaufenster in der Schule und auf der IBC-Website dokumentiert.

Erste Erfahrungen und Ausblick

Nach dem ersten Jahr kann ich resümieren, dass ein internationales Schulpartnerschaftsprojekt enormes persönliches Engagement, viel Geduld und Flexibilität erfordert und gleichzeitig viele Reflexionsmöglichkeiten für die TeilnehmerInnen bietet.

Für die Zukunft wünsche ich mir, dass es gelingt, diese Schulpartnerschaft kontinuierlich zu vertiefen und langsam zu erweitern.

Mag. Karin Markut-Rüf

Kulturelle Vielfalt – Zusammen mehr erreichen

Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Caritas, Graz

Die Schüler und Schülerinnen der WFA Klasse der privaten Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Caritas der Diözese Graz - Seckau haben sich an einem Schülerwettbewerb zur politischen Bildung, der von der Bundeszentrale für politische Bildung durchgeführt wird, beteiligt. Über mehrer Wochen hinweg haben sich die Schüler und SchülerInnen gemeinsam mit ihrer Lehrerin Frau Mag. Bernadette Blechinger mit dem Thema „Kulturelle Vielfalt - Zusammen mehr erreichen“ auseinandergesetzt.

Die SchülerInnen haben sich für dieses Thema entschieden, weil die Multikulturalität unserer Gesellschaft auch im Schulalltag immer deutlicher spürbar wird.

Die WFA Klasse ist ebenfalls multikulturell und multireligiös zusammengesetzt. Die Jugendlichen in der Klasse kommen aus unterschiedlichen Ländern und Kulturbereichen wie Türkei, Afghanistan, Polen, Slowenien, Kroatien, Serbien und haben unterschiedliche Religionsbekenntnisse (römisch-katholisch, evangelisch, orthodox, muslimisch).

Im Verlauf des Projekts haben die SchülerInnen Einrichtungen in der Umgebung der Schule besucht, in denen unterschiedliche ethnische und kulturelle Gruppen miteinander leben und arbeiten und ihre Vielfalt positiv nutzen.

Durch dieses Projekt wurden die interkulturelle Entfaltung, die religiöse Wertschätzung, gegenseitige Achtung und Toleranz bei den SchülerInnen gefördert, und die Kommunikationsfähigkeit gestärkt.

Mag. Bernadette Blechinger



Wie weit reicht der Tellerrand? Wie ergeht es Flüchtlingen in Österreich?

Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Caritas, Graz

1. Persönliche Erfahrungen in der näheren Umgebung:

In der 2. Wf der Fachschule Grabenstraße in Graz starteten wir das Projekt mit einer Diskussion über Flüchtlinge in Österreich.

„Wo und wann habt ihr Berührungspunkte zu Flüchtlingen?“

Es wurden viele Vermutungen und Annahmen besprochen, wie Flüchtlinge in Österreich aufgenommen werden und welche Rahmenbedingungen sie vorfinden. Speziell die persönlichen Begegnungen wurden ins Zentrum der Diskussion gestellt.

2. „Die absolute und objektive Wahrheit gibt es nicht!“

Den nächsten Baustein des Projektes stellte folgender Workshop dar:

„Was ist das Eigene? Was ist das Fremde?“

Ausgehend vom Grundsatz „Alles kann von unterschiedlichen Blickwinkeln aus betrachtet werden“, merkten die SchülerInnen im Wahrnehmungsmuseum Graz, dass erst ein gemeinsam vereinbartes Regelwerk ein gegenseitiges Verstehen ermöglicht.

3. Workshop mit YoungCaritas:

Die SchülerInnen erfuhren, welche Rahmenbedingungen Flüchtlinge in Österreich vorfinden und wurden sensibilisiert für soziale Themen. Sie wurden ermutigt, den Blick für Notsituationen zu schärfen. Denn Armut und Not sind nicht immer offensichtlich zu erkennen.

Parallel dazu beobachteten wir im Fach Deutsch, wie die Medien mit diesem Thema umgehen.

4. KIJA-Workshop:

Workshop mit Rollentausch – die Jugendlichen wurden gefragt:

- Welchen Rahmen würdet Ihr gesetzlich verankern in Bezug auf Weggehzeiten von Jugendlichen?
- Welche weiteren Regeln wünscht ihr euch von der Politik, damit ihr geschützt seid und euch trotzdem auch frei fühlt?

Sowohl im Workshop als auch im Fach Politische Bildung wurde darauf eingegangen, wie die Umsetzung und Einhaltung der Kinder- und Jugendrechte in unserer Gesellschaft momentan aussieht, um die Lebensbedingungen für Jugendliche in Österreich zu verbessern.





5. Ein Flüchtling erzählt seine Lebensgeschichte:

Persönliche Reaktionen der SchülerInnen:

- Zuerst hab ich fast nichts über Flüchtlinge gewusst. Nun weiß ich, dass ein Flüchtling sehr geduldig sein muss.
- Einen Einblick in das Leben eines Flüchtlings habe ich bekommen: Das Leben ohne Aufgaben und ohne konkrete Ziele muss sehr schwierig sein.
- Nun weiß ich, dass sie uns nicht das Geld oder was auch immer weg nehmen wollen, sondern, dass sie es selbst schwer haben.
- Vor allem alleine in einem Land zu leben, ohne Familie und auch ohne geregelten Kontakt zur Familie im Heimatland, das muss extrem schlimm sein.
- Schlimm find ich, dass sie nichts arbeiten dürfen.
- Nun kann ich alles besser verstehen und habe auch weniger Vorurteile.

Als begleitende Lehrerinnen freuen wir uns über diese beeindruckenden Einsichten, die in einem Prozess der Selbsterfahrung durch Reflexion und Besuchen von Workshops entstanden sind.

Mag. Helene Glockengießner, Mag. Roswitha Gschweidl



Jung und alt – ZUSAMMENhalt!

Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Caritas, Graz

Projekt-Europa beschäftigt sich im Schuljahr 2011–2012 mit dem Älterwerden und der Gemeinschaft von Menschen unterschiedlichen Alters.

Das Projekt bietet den Anreiz, sich mit dem Thema „jung und alt – ZUSAMMENhalt!“ zu beschäftigen: Ideen zum Thema entwickeln, gemeinsam aufbereiten und schöpferisch umsetzen. In diesem Sinne, entschloss sich eine Kreativgruppe der 1. Klasse der zweijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Caritas, Grabenstraße 41, Graz an diesem Projekt teilzunehmen.

Zuerst wurden mit den Lehrerinnen Dipl.Päd. Barbara Pötsch und Mag. Birgit Grundner die Thematik besprochen und Ideen gesammelt. Dann wurde die „Collage“ ausgesucht, um den erarbeiteten Inhalt zu vermitteln. Die Schülerinnen und Schüler sammelten eifrig alte Zeitungen und Magazine und suchten daraus passende Bilder. Diese wurden neu zusammengefügt und teilweise durch Texte und Schlagworte ergänzt. Es zeigte sich beim gemeinsamen Arbeiten und Besprechen der Bilder, dass die jungen Menschen großen Respekt vor „dem Alter“ haben.

Mag. Birgit Grundner



Kochen mit Insekten

HLT Retz

Auf Initiative des Absolventen Petr Ocknecht, der Tschechisch-Professorin der HLT Retz, Mag. Jarmila Dolezalova sowie Fachvorstand Jürgen Kirchner begann der erste Schultag im Neuen Jahr mit einem Kochevent der besonderen Art.

Unter den Motto „Insekten – Nahrungsmittel für das dritte Millennium“ präsentierte Petr Ocknecht seine jahrelangen Erfahrungen im Umgang mit essbaren Insekten. Die theoretischen Inputs wurden von Dozentin Ing. Ph. D. Marie Borkovcová geliefert. So erfuhren die SchülerInnen, dass rund 1.800 Arten von essbaren Insekten die Erde bevölkern und deren Verzehr seit Menschengedenken normal und natürlich ist. Der hohe Gehalt an essentiellen Aminosäuren, Fettsäuren und Mineralstoffen ist größer als bei allen anderen Zuchttieren. In Australien stellt der Konsum von Insekten einen wesentlichen Bestandteil der Nahrung der Bevölkerung dar. Im Moment befasst sich auch die europäische Kommission mit der Verbesserung der Verkaufsbestimmungen am europäischen Markt. Bei einer Kochvorführung konnten die Schüler/innen die Zubereitung von Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen mitverfolgen und im Anschluss daran verkosten.



Schulleitung, Lehrer, Schüler und Absolventen (Ing. Jirina Jencková, Martina Nordheimová und Klara Filipová) der Tourismusschule Retz waren sich nach der Verkostung einig, dass der Konsum von Insekten, bei entsprechender aromatischer Zubereitung, eine gute Ergänzung zum Nahrungsangebot des 21. Jahrhunderts darstellt.

Mag. Ernst Pomper

A trip with hungry eyes

BRGNEU Leoben



Neues Gymnasium Leoben und Somtawin International School Hua Hin/Thailand sind seit vielen Jahren eng miteinander verbunden und schätzen den jährlichen gegenseitigen Students and Cultural Exchange sehr. Ein Schwerpunkt des gerade zu Ende gegangenen Besuchs in Thailand war: „Food and Sustainability“ – Fischerei, Landwirtschaft in den Tropen, Palmöl, Ausgangsprodukte in der Kosmetik – wir helfen unserer gemeinsam betreuten Orphan school an der Grenze zu Myanmar, infrastructure of a hotel – the foodchain for tourists, wie kommt die Ananas in die Dose, green economy, Konservierung von Nahrungsmittel, das Versagen unseres Biologieunterrichts und einiges mehr waren dezitierte Schwerpunkte.

Nun zu den Details:

Fischerei jenseits von Hobby bedeutet harte Arbeit, meist 48 Stunden durchgehend am Schiff. Einholen des Fangs, kühlen und erste Verarbeitungsschritte. Anlanden, die tonnenschwere Ladung ist bereits handelsfertig in 50 kg Einheiten aufgeteilt, Quittung und von allen Einkünften bleiben denen, die Risiko tragen und die Arbeit machen nicht genug, um die Lebenshaltungskosten zu tragen. Das

reibungslose Zusammenspiel der weiteren Vertriebswege ist erstaunlich! Local fishmarket, Großhandel (Tesco o. ä.) Direkteinkäufe, ... In der kurzen Zeit an Land werden Reparaturen an den Fangeinrichtungen und am Schiff durchgeführt.

Aloe Vera Produktion ist ein großes Thema. Meist stehen japanische Kosmetikkonzerne hinter der Bewirtschaftung der ausgedehnten Plantagen. Wiederum erstaunt die reibungslose Logistik von Anbau, Betreuung, Ernte und Transport – ein Pickup Truck kann mit selbstgemachtem Umbau an Achse und Federn bis zu fünf Tonnen transportieren (oder im Ersatzfall 22 Erntearbeiter auf der 3 m² großen Ladefläche).

Sapalott! Kein Ausruf des Erstaunens, sondern Ananas. Wir lernen, dass die Reifezeit der Ananas je nach den Erfordernissen des Marktes um bis zu zwei Monate verlangsamt bzw. beschleunigt werden kann. OTOP – ein weitere Begriff, der eine Anbaustrategie bezeichnet: one province (tompon) one product. Die Familie einer Schülerin der Somtawin School betreibt für DOLE die zentrale Ananas Verarbeitungsfabrik. Wir erleben den gesamten Produktionsprozess bis zum verpackten Produkt, das auf den Transport weltweit wartet.

Tropische Landwirtschaft heißt water management, Düngung wird zunehmend über biologische Prozesse betrieben, Fruchtfolge und Erntehelfer aus Billiglohnnachbarländern oder Provinzen scheinen ein weltweites Phänomen zu sein. Überhaupt ist green ecology DAS Thema. Es wird zu einem großen Verkaufsargument in den Abnahmeländern (Japan, Singapur, USA).

Weiters sind wir beeindruckt von der food chain des Tourismus, die wir im Marriott Hotel kennenlernen durften. Wir erleben umfassend alle Details und Überlegungen, die mit Lebensmittel, Hotelgast und Angestellten zu tun haben. Das wäre einen eigenen Bericht wert, nur so viel: für Marriott ist es wichtig, dass auch die Angestellten das beste Essen mit dem höchsten Standard haben. Ihr Wohlbefinden und Gesundheit sind essentiell für die Zufriedenheit und in weiterer Folge Zufriedenheit der zu betreuenden Gäste.

Und eine wunderbare Story zum Schluss. Wir haben zusammen mit unseren Sponsoren vereinbart, dass in dem Dorf der Jungle School an der Grenze zu Burma, die wir zusammen mit Somtawin seit einigen Jahren betreuen, heuer Zuchtferkel angekauft und als Lebendspende mitgebracht werden. Ein guter Schritt zur Eigenständigkeit ... Soweit so gut. Nach drei Monaten waren die Zuchtferkel groß genug und wurden zwei Wochen vor unserem Besuch in das jungle village geliefert. Großes Fest, große

Freude. Aroy mak mak! (delicious) – ja ganz richtig, anstelle des eigentlichen Verwendungszweckes wurden die Ferkel zum Mittelpunkt eines großen Dorffestes ...

Große Belehrung und zweiter Anlauf. Wir haben noch einmal Zuchtferkel gekauft und selbst geliefert! Diesmal mit genauer Beschreibung des Konzeptes der Tierzucht. Den jungen Schweinen geht es noch immer gut und jetzt sollte es klappen mit Nachwuchs und so ... Entwicklungshilfe heißt auch conflict management und Lernprozess. Das alles mit größter Herzlichkeit und Dankbarkeit.

Noch ein Wort zum Biologieverständnis unserer SchülerInnen. Ein tropischer Markt hat noch nicht das eigentliche Thema der Nahrungskette gelöscht: Fressen und gefressen werden. Der Anblick eines geschlachteten Huhnes löst riesiges Entsetzen aus, Innereien von Tieren können außerhalb der Plastikverpackung unserer Supermärkte nicht erkannt und benannt werden! Den Bericht des gesamten exchanges gibt es wie gewohnt auf der website des neuen Gymnasiums Leoben. http://www.brgneuleoben.at/1_news/1_aktuell/11_thai/thai12.html

Mag. Albert Ecker, www.eckerart.com



Ernährung

HAK Müzzuschlag



In der nunmehr traditionellen Projektwoche vor den Semesterferien haben sich die 2. Klassen dem UNESCO-Thema Ernährung gewidmet und sich diesem von unterschiedlichen Seiten genähert. Zum einen stand in den Gegenständen Englisch und Biologie eine kritische Auseinandersetzung mit dem Thema Fast Food am Programm, welches aus dem Leben der Jugendlichen nicht mehr wegzudenken ist.

Ein Blick hinter die Kulissen von McDonald's

Es folgte eine Exkursion in die größte und modernste Filiale der bekannten Fast Food-Kette in der Mariahilfer Straße in Wien. Für die SchülerInnen einer kaufmännischen Schule war es interessant zu erfahren, wie ein solcher Betrieb organisiert ist. Als VertreterInnen einer „Umweltschule“ lag ihr besonderes Augenmerk auf dem Thema Mülltrennung und Entsorgung. Weiters interessant waren die Informationen zur Lagerung der verschiedenen Produkte, die Hygienebestimmungen, das strikter Rauchverbot und die Verhaltensregel für Mitarbeiter sowie, last but not least, die Marketingstrategien. Hierbei wird der Fokus darauf gelegt, das Image von Fast Food zu verbessern. Die Botschaft ist: wer will, kann sich auch bei Mc Donald's gesund ernähren.



„Wer nicht genießt wird ungenießbar“

Als Kontrastprogramm fand ein Erlebnistag unter dem Motto „Biologie zum Wohlfühlen“ unter der Leitung von Mag. Andrea Rinnhofer, statt. Die SchülerInnen beschäftigten sich mit Pflanzen, die uns als Kräuter in der Küche oder zur Körperpflege gute Dienste leisten. Anhand einfacher Rezepturen konnten die Schüler selbst genussvolle Produkte aus dem Bereich der Kräuterküche und der Kräuterkosmetik herstellen. Das 8-Stationen- Programm umfasste ein Kräuterquiz, ein Duftmemory, eine Getränkestation (hier konnte man Tee, Punsch und Apfeldrinks herstellen), eine Genussstation (hier durften die Schüler einen Liptauer aufstrich und eine Topfencreme auf Fruchtspiegel zubereiten), eine Seifenstation (Herstellung einer Lavendelseife), das Räuchern von Kräutern sowie eine Wohlfühlstation (mit Begeisterung wendeten die SchülerInnen selbstgemachte Topfen- und Karottenmasken an). Diese selbstgemachten Produkte wurden schließlich mit Genuss verzehrt. Dass dieser Vormittag den SchülerInnen Spaß machte, ist an den Fotos unschwer zu erkennen!

Mag. Bettina Gressl



Wachkoma: Ein Hauch von Leben

Spendenaktion für Celine Aichner

HAK Müzzuschlag

Aufgrund unseres Maturaprojektes haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, mit einer Spendenaktion Celine, der Tochter von Frau Waltraud Aichner, einer langjährigen Bekannten eines Projektmitgliedes, zu helfen.

Seit einem Schwimmunfall vor fünf Jahren, liegt die kleine, damals vierjährige Celine aus Kapfenberg im Wachkoma. Mittlerweile hat das tapfere Mädchen mehrere lebensnotwendige Operationen überstanden. Seit sechs Jahren ist Celine nun ein Pflegefall und muss rund um die Uhr betreut werden.

Aus diesem Grunde organisierten wir eine Benefizveranstaltung, in deren Verlauf wir über das Leben der Wachkomapatienten Celine berichteten und mit Hilfe von Herrn Mag. Jörg Hohensinner, Leiter der Wachkomastation in der Albert Schweitzer Klinik und der Wachkomaschwester Frau Gerlinde Ofner, Aufklärungsarbeit über das Thema Wachkoma leisteten und Fragen beantworteten. Zusätzlich verkauften wir bei der Veranstaltung Lose sowie Essen und Getränke. Außerdem warben wir für unsere Veranstaltung in der kleinen Zeitung, mit Plakaten, Flyern und auf Facebook. Um unser Projekt finanzieren zu können, baten wir diverse Sponsoren um eine finanzielle Spende.



Das Hauptziel unserer Spendenaktion war es, Celine einen Computer zu finanzieren, den sie mit den Augen steuern kann, um ihr endlich das Kommunizieren mit ihren Mitmenschen zu ermöglichen.

Im Zuge der Projektpräsentationen konnten wir Celines Mutter einen Scheck über 4.200 Euro überreichen.

Sarah Korkmaz, Dajana Racic und Bettina Rothwangl

Bücherdorf

HLW Sozialmanagement, Caritas Graz

Im Oktober fand an der HLW Sozialmanagement der Caritas in Graz das Projekt „Bücherdorf“ erstmals an einer Schule statt.

Nach intensiven Vorbereitungen wurde unsere Schule drei Tage lang von Menschen und deren Geschichten erfüllt, und auch heute noch wirkt so manches der Gespräche in das Leben unserer Schülerinnen und Schüler hinein.

Die Piazza, in welcher diese wunderbaren Begegnungen stattfanden, ist seither für uns ein anderer Raum geworden. Oft, so erzählen unsere Schülerinnen und Schüler, erinnern sie sich beim Betreten dieses offenen Raumes an die Gespräche, die Menschen und das Einander-Berühren, welches auf unterschiedlichste Arten stattgefunden hat. Plötzlich wurde Schule zum Begegnungsraum ohne Zeit.

Die Pausenglocke erinnerte uns daran, wo wir uns befanden – zu sehr hatten wir das in der Tiefe der Gespräche vergessen. Und so war auch der Wunsch aller Beteiligten, dass diese Menschen noch einmal kommen sollen, ausgestattet mit noch mehr Zeit.

Zeit, um den eigenen Horizont zu erweitern.

Zeit, um einander zu begegnen.

Zeit, um in der Begegnung mit dem Anderen auch mehr über sich selbst zu erfahren.

Das Bücherdorf hat an unserer Schule einen tiefen Eindruck hinterlassen.

Sitzenbleiben erwünscht.



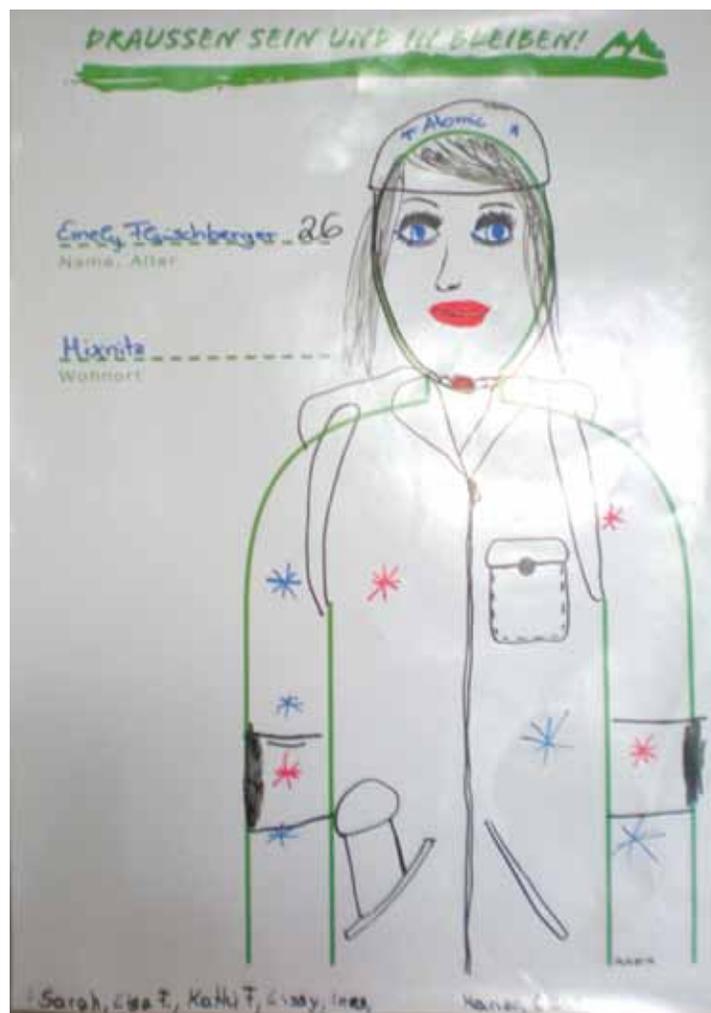
Fair Trade Tag

HLW Sozialmanagement, Caritas Graz

Im Rahmen des Fair-Trade-Tages der Stadt Graz, am 11. Oktober 2011, nahmen wir, die 1B-Klasse, an einem Workshop zum Thema „Clean Clothes“ teil. Besonderes Augenmerk wurde auf den Themenbereich „China und die Arbeit dort“ gelegt.

Wir wussten zwar von den schlechten Arbeitsbedingungen der Näherinnen, doch haben wir sehr viel Neues dazugelernt. Wir hoffen sehr, dass wir nun alle bewusst überlegen, wo wir unsere Kleidung kaufen, denn wir haben erfahren, dass auch viele Geschäfte faire Kleidung produzieren, von denen wir es niemals erwartet hätten.

Wir haben auch herausgefunden, welche Firmen sich ganz „unfair“ verhalten und uns zum Kauf animieren. Auf der Internetseite www.cleanclothes.at könnt ihr selbst nachschlagen und herausfinden, welche Firmen auf faire Weise produzieren.



Interkultureller Dialog zum muslimischen Kopftuch

HLW Sozialmanagement, Caritas Graz



Wir, die 5A der HLW Sozialmanagement Graz, führten am 26. Januar 2012 einen interkulturellen Dialog zum Thema **Kopftuch. Doch was ist das genau?**

In ihrer fachspezifischen Themenstellung im Rahmen der Reife- und Diplomprüfung behandelten zwei Schülerinnen unserer Klasse das Thema „Kopftuch im Islam“. Zum Einstieg hörten wir zwei interessante Referate über den Islam und über die Bedeutung des Kopftuches in dieser Religion.

Anschließend trafen wir uns mit einer Gruppe von elf Studierenden des diesjährigen Vorstudienlehrganges der Grazer Universitäten. Hierbei handelt es sich um Studierende aus verschiedensten Ländern, die in Österreich bzw. in Graz ihr Studium beginnen und auch abschließen wollen.

Danach bildeten wir kleine gemischte Interviewgruppen und besprachen die Interviewfragen zum Thema Kopftuch, die von unseren zwei Klassenkolleginnen ausgearbeitet worden waren. Natürlich hatten wir nicht irgendwelche Interviewpartner. Vertreten waren jeweils ein Mitglied der Parteien SPÖ, ÖVP, FPÖ, Grüne, KPÖ, der steirische Sicherheitsdirektor, ein katholischer Pfarrer, ein Journalist der Kleinen Zeitung und eine Konvertitin. Außerdem gab es einige Straßeninterviews. Durch die Vielseitigkeit unserer InterviewpartnerInnen bekamen wir Einblick in unterschiedlichste Meinungen zum Thema Kopftuch.

Diese Ergebnisse präsentierten wir am 26. Januar 2012 in unserer Schule. Natürlich spielte neben unserem Ziel, zu informieren und Klarheit zu schaffen, auch der Gedanke eine große Rolle, die Menschen aufzurütteln, hinter die Fassade zu blicken und anzuregen, sich selber eine differenzierte Meinung zu bilden. Die Veranstaltung klang mit einem gemütlichen Buffet aus. Unsere Interviewgruppe hatte die Ehre, das Interview mit Frau Daniela Pelz zu führen. Sie ist die einzige Interviewpartnerin, die persönlich mit diesem Thema konfrontiert ist. Frau Pelz entschied sich

den Wahlen wird das Thema Kopftuch in Österreich von gewissen Parteien sehr gepusht. Kopftuch tragenden Frauen wird oft ein „fehlender Wille zur Integration“ bescheinigt oder die Meinung vertreten, das Tragen des Kopftuches sei Zwang. Auch Frau Pelz, die in Österreich geboren wurde und ihr ganzes Leben in Graz verbrachte, wird vorgeworfen, sie wolle sich nicht integrieren, weil sie in der Öffentlichkeit ein Kopftuch trägt. Doch hier stellt sich die Frage: Warum sollte sie sich integrieren? Sie ist es ja schon längst. Diese und noch viel mehr Vorurteile würden eher aus dem



mit 17 Jahren zum Islam zu konvertieren. Die engere Verbundenheit mit dieser Religion und die Identifikation damit ließen sie diese Entscheidung fällen. Frau Pelz ist überzeugte Kopftuchträgerin und sehr religiös. Unser Interview fand an ihrem Arbeitsplatz statt. Sie ist im Verein SOMM – ein Verein für und von Musliminnen und Migrantinnen – beschäftigt. Das Gesprächsklima war von Anfang an sehr entspannt und wir saßen auch nach den offiziellen Interviewfragen noch lange zusammen und sprachen über die alltäglichsten Dinge, die uns persönlich interessierten. Frau Pelz war sehr offen und darum bemüht, Vorurteile jeglicher Art aus der Welt zu schaffen – was ihr auch mit großem Erfolg gelang. Wir hatten das Gefühl, dass wir Frau Pelz alles fragen konnten.

Ein Standpunkt von Frau Pelz, der auch unserer Meinung nach sehr wichtig ist, ist, dass viel mehr „Betroffene“ befragt werden sollten. Nicht nur bei diesem Thema wird dieser Aspekt viel zu wenig betrachtet. Es werden immer nur Experten befragt, doch hören wir einmal eine Meinung von Betroffenen? Diese Menschen erfahren tagtäglich am eigenen Leib, was es heißt, ein Kopftuch in der Öffentlichkeit, in einer Menschenrechtsstadt wie Graz, zu tragen. Frau Pelz erzählte uns Geschichten, die uns einerseits sehr berührten, andererseits auch schockierten. Vor allem vor

Weg geräumt, wenn man doch nur einmal eine betroffene Person fragen würde. Wie auch bei so vielen anderen Themen sehen ÖsterreicherInnen auch hier nur ihren Standpunkt. Die FPÖ rechtfertigt eine Unterlassung des Baus einer Moschee in Graz mit der Aussage, der Islam würde dadurch zu sehr dominieren. FPÖ-Anhänger finden es gerechtfertigt, Andersgläubige so zu behandeln, weil sie Angst vor Veränderungen haben.

Doch wenn wir über die Grenzen blicken, sind wir Christen die Andersgläubigen und es ist auf einmal nicht mehr so einfach. Eine Studentin aus Ägypten, die auch bei unseren Interviews mitwirkte, öffnete uns ein Stück weit die Augen. In ihrem Heimatland ist genau dies der Fall. Sie als Christin traut sich nicht mehr ohne Kopftuch auf die Straße. Nach dem Wahlgewinn der Muslimbruderschaft sind Christen genau in derselben Position wie Muslime bei uns.

Nach dem Podiumsgespräch bedankte sich Frau Pelz noch einmal bei uns. Sie findet, es sei wichtig, öfters über solche Tabuthemen zu sprechen und dem Standpunkt einer Muslimin Gehör zu verschaffen.

Meiner Interviewgruppe hat diese Begegnung die Augen geöffnet. Es ist nicht alles schwarz-weiß, auch wenn es in der Öffentlichkeit oft so dargestellt wird.

Kochen für die Gruft

HLW Sta. Christiana, Frohsdorf



Spaß am Kochen verbunden mit einem sozialen Anliegen, nämlich der Begegnung mit Randschichten unserer Gesellschaft, dem Abbau von Berührungängsten und dem Wunsch „Gutes zu tun“, das war die Motivation einer Gruppe von SchülerInnen und LehrerInnen der HLW Sta. Christiana Frohsdorf für die Initiative „Kochen für die Gruft“, ein Zufluchtsort für obdachlose Menschen, der sich seit 1986 unterhalb der Barnabitenkirche in Wien befindet. „Miteinander füreinander da zu sein, darum geht es mir bei dieser Aktion“, meinte dazu etwa eine der teilnehmenden Lehrerinnen.

Wir brachten am Montag, den 16. Jänner 2012, die Zutaten für 150 Abendessen – ein nahrhafter Rindfleisch-Gemüse-Kartoffeleintopf mit Gebäck – selber mit. Vorbei an Waschmaschinen, wo sich die Obdachlosen ihre Wäsche waschen können, mitten durch kartenspielende, kaffeetrinkende oder plaudernde Frauen und Männer aller Altersstufen, wurden wir von der diensthabenden Sozialarbeiterin in die zwar kleine, aber funktionell gut ausgestattete Küche, unmittelbar und einsichtig neben dem Aufenthaltsbereich der Obdachlosen, gebracht.

Um 15:30 Uhr ging es dann endlich los und es wurden Fleisch, Kartoffeln und Zwiebel geschält und geschnitten, Gemüse gedämpft und die Kochlöffel in übergroßen Kochtöpfen geschwungen. Pünktlich um 18:30 Uhr teilten wir das Essen dann selbst aus – eine lange Schlange von Hungrigen stellte sich geordnet an und erhielt vielleicht die einzige warme Mahlzeit an diesem Tag oder für die nächsten Tage.

Resumé von zwei Schülerinnen, die aktiv mitgeholfen haben: „Man braucht viel Kraft und Engagement, um dort arbeiten zu können. Am schwersten fällt einem das NEIN-Sagen, wenn die Essensausgabe pünktlich um 19:00 Uhr geschlossen wird, auch wenn noch Speisen da sind.“ Aber es muss auch hier alles geregelt und geordnet ablaufen und Disziplin gelernt werden.

An Engagement fehlt es uns an der HLW Sta. Christiana Frohsdorf nicht und daher wird schon ein zweiter Koch-einsatz in der Gruft für Herbst 2012 geplant.



How I met diversity

BORG Innsbruck



Da wir am BORG Innsbruck erst vor ein paar Jahren ein Ernährungsprojekt durchgeführt haben („Brotkulturen“), interpretierten wir diesmal das Jahresmotto freier und warfen einen anderen „Blick über den Tellerrand“.

Im Wahlpflichtfach „Interkulturelles Lernen und Kommunikation“ entstand die Idee, aus der Schule hinauszugehen und Einblicke in Bedingungen der Arbeitswelt zu gewinnen. Unser Fokus war dabei der Aspekt der Interkulturalität bzw. Vielfalt in unterschiedlichster Hinsicht.

Die erste Arbeitsphase bestand darin, die Begriffe „Diversity“ bzw. „Diversity Management“ zu erforschen und zu sehen, wie sich solche Konzepte in Unternehmen oder Organisationen umsetzen lassen und wie sie sich auswirken.

Nun ging es darum, Kontakte zu Tiroler Firmen herzustellen, um der Frage nachzugehen, ob und inwieweit „Diversity Management“ in der Praxis bereits angekommen ist. Die Auswahl der Firmen ergab sich eher zufällig aus privaten Kontakten, die die Schülerinnen nutzen konnten.

Es folgte eine Reihe von Firmenbesuchen, z. B. des Fußballvereins Wacker Innsbruck, der Lebensmittelkette MPPreis, der Baufirma Porr und Firma General Electrics in Jenbach. Anhand eines Fragebogens, den die SchülerInnen entwickelt und den Firmen vorab zugesandt hatten, wurde diskutiert, ob und wieweit unter den spezifischen Bedingungen des jeweiligen Betriebes „Diversity“ im Hinblick auf ethnische und kulturelle Vielfalt, auf Gender, Alter, persönliche Entwicklungsmöglichkeiten etc. überhaupt thematisiert bzw. als Potential gesehen wird.

Das bei diesen Interviews aufgenommene Filmmaterial wurde zu einem Kurzfilm mit dem Titel „BORG IM BILD: HOW I MET DIVERSITY“ verarbeitet.



Aus den Rückmeldungen der Teilnehmerinnen zeigt sich, dass dieses Projekt für sie in zweifacher Hinsicht aufschlussreich war:

- erstens haben sie als AHS-SchülerInnen wenig Einblick in die Arbeitswelt und bezeichnen daher die Firmenbesuche als wertvolle neue Erfahrung.
- zweitens wurde ihnen bewusst, dass kulturelle und andere Vielfalt nichts Außergewöhnliches, sondern – im Gegenteil – die „Normalität“ ist; dass es aber sehr wohl darauf ankommt, wie man damit umgeht und ob man sie primär als Problem oder als Chance sieht.

Mag. Johanna Hackl-Soldan

Die Würze unseres Lebens

HTL Donaustadt, Wien XXII



Das diesjährige UNESCO-Jahresthema „Ernährung“ motivierte die Schüler der 3. Klasse der Informatikabteilung der htl donaustadt zu einem online-Seminar. Gewürze stehen im Mittelpunkt ihres Interesses.

Die Schüler stellen die Gewürze aus ihrer Heimat und deren Heilwirkung in der neuen Seminarmethode vor. Internationale Rezepte zeigen den vielfältigen Einsatz der beschriebenen Gewürze auf. In diesem Projekt beschäftigen sich die jungen „Männer“ mit dem Thema Ernährung in den verschiedenen Kulturkreisen und mit neuen Lernmethoden. Die Vielfältigkeit ist schon vorgegeben, da die Schüler in dieser Klasse aus acht verschiedenen Ländern der Erde kommen.

Das Ziel ist eine internationale Rezeptsammlung, die allen zugänglich ist.

Mag. Gabriele Stelzmüller



EURIENTAL – Musik verbindet

KMS Grundsteingasse, Wien XVI

Der Blick über den musikalischen Tellerrand ist uns im ersten Halbjahr des heurigen Schuljahr besonders gut gelungen. Der ägyptische Komponist BASSAM HALAKA B.A. begleitete uns im Rahmen von Musikworkshops durch eine völlig neue Welt, seine Welt. Seine Welt ist die Verbindung zwischen orientalischer und europäischer Musik, die er selbst als EURIENTAL bezeichnet. Seine Kompositionen und sein musikalisches Können rissen unsere SchülerInnen mit und gaben ihnen Einblick in eine neue Welt der Zukunft. Es ist wichtig, Traditionen zu erhalten, es ist aber ebenso wichtig, Neues kennen zu lernen, auszuprobieren und in den eigenen Alltag einfließen zu lassen.

Höhepunkt und Anerkennung für dieses Projekt war ein Platz unter den ersten drei preisgekrönten österreichischen Projekten im Rahmen des „Musikfestival der Vielfalt“. Unter dem Titel „Classicals“ feierten die



KMS Grundsteingasse mit Gästen aus den Partnerschulen aus Niederösterreich (Großweikersdorf), aus Ägypten (Sadat City) und aus Bulgarien (Sofia) am 29. Mai 2012 im Festsaal des Amtshauses des 16. Wiener Gemeindebezirkes das Abschlussfest, begleitet durch die dritte Landtagspräsidentin Frau Marianne Klicka und durch S.E. Herr Khaled Shamaa, Botschafter der Arabischen Republik Ägypten.

Eva Maria Bannert

Blick über den Tellerrand – weltbewusst essen

Medienhauptschule Ziersdorf



Ein besonderes Fest stand am 3. Mai unter dem Thema „Afrika – Respekt für andere Kulturen“. Ein buntes Programm mit Theater, Tanz, Rhythmus und Ausstellung bietet den Rahmen für unsere Aktion, deren Reinerlös der Organisation „Ärzte ohne Grenzen“ zugutekommt. Dabei bot das Buffet gesunde Köstlichkeiten und auch afrikanische Spezialitäten: u. a. Fladenbrote, deren Herstellung unseren SchülerInnen von einer Kenianerin gezeigt wurde.

Gesunde Jause – gesunde Kinder – kluge Kinder

Mit unserer Aktion der Gesunden Jause wollen wir versuchen, unsere SchülerInnen schrittweise zu einem Umdenken in ihren Essgewohnheiten zu führen. Es ist immer wieder erstaunlich, dass viele Kinder vor allem gängige Gemüsesorten und Obstsorten nicht kennen beziehungsweise noch nie probiert haben.

Gesunde Ernährung ist die Basis für körperliches Wohlbefinden und im Sport die Voraussetzung für körperliche Leistungsfähigkeit, Konzentrations- und Denkvermögen. Obwohl den meisten von uns die Bedeutung einer richtigen, „gesunden“ Ernährung bewusst ist, sieht die Wirklichkeit oft anders aus. Mit unserem Obst- und Gemüseangebot

erfahren die Kinder die Möglichkeit eines gesunden Snacks für Zwischendurch. Es schmeckt auch allen.

Unser Angebot

Täglich werden Vollkornprodukte (Kornspitz, Joghurtweckerl, Kartoffellaibchen, Sonnenblumenlaibchen) sowie Käsestangerl angeboten. Besonders beliebt: Kornspitz mit Schinken, Kornspitz mit Käse, Kornspitz mit Liptauer oder Eiaufstrich, Sonnenblumenweckerl mit Schinken und Gemüse.

Gemüseteller – Obstteller

Die SchülerInnen nehmen das Angebot der Gesunden Jause sehr gut an. Gemüse- und Obstteller werden mit Begeisterung geleert. All dies passiert in Zusammenarbeit mit dem Elternverein: Vielen fleißigen Müttern ist es zu verdanken, dass sie die saisonal richtigen Produkte einkaufen, zubereiten und verkaufen. Zusätzlich bieten SchülerInnen der vierten Klassen einmal wöchentlich selbstgemachte Aufstrichbrote zum Verkauf an.

Mit dem Erlös aus dem Verkauf wird die Sommersportwoche der vierten Klasse finanziell unterstützt.

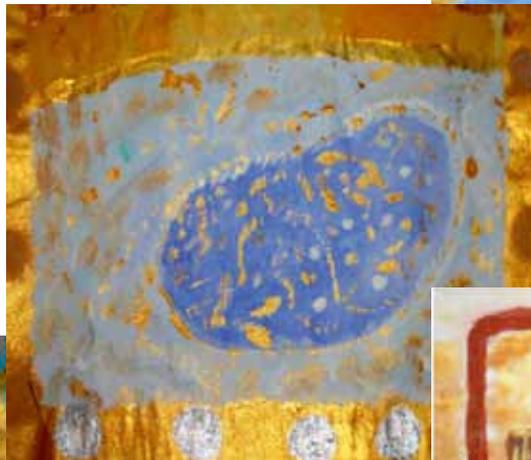
Den See malen wie Klimt

NMS Kittsee

Die SchülerInnen der 1a/b NMS haben anlässlich des 150. Geburtstages von Gustav Klimt ihre Eindrücke vom Neusiedler See „vergoldet“.

Bei der Motivsuche haben sie ganz im Stile von Gustav Klimt einen Sucher verwendet und das Quadrat als Bildformat verwendet.

Diese Bilder sind im Rahmen unseres Projektes „Den See sehen“ entstanden:



Projektreise und Schulbesuch in New York City

Besuch von 25. Mai bis 2. Juni in New York City bei der Partnerschule UNIS.
Eine Woche voll Erfahrungen, Kulturaustausch und Abenteuer.

PHS Goldenstein



Nachdem unsere Kulturreise 2009 nach Ägypten sehr großen Anklang fand, stellten die Schülerinnen bereits im darauffolgenden Frühjahr die Frage: „Wo fahren wir nächstes Jahr hin?“. Da im Juni 2010 die New Yorker SchülerInnen Wien besuchten, war es sehr einfach den amerikanischen Kontakt aufzubauen und im Herbst dann den Goldensteingirls die Antwort „New York City“ zu geben. Es meldeten sich prompt 18 Schülerinnen der 3. und 4. Klassen zu der Reise an. Das erfahrene Lehrerteam mit Susanne Fürthauer, Daniela Kurzbauer und Dr. Kurt Lenzbauer (PNMS Salzburg), nahmen den „Schülerinnenauftrag“ gerne an und begannen sofort mit den Planungsarbeiten.

Nach einer halbjährlichen Vorbereitungszeit starteten wir am Mittwoch, dem 25. Mai 2011 vom Salzburger Hauptbahnhof. Etliche Flugstunden später landeten wir in der „neuen Welt“ und für unsere Kids in einer komplett fremden Kultur. Bereits bei der Ankunft am Flughafen waren Englischkenntnisse der Kids gefragt, denn es galt viele persönliche Fragen der Zollbeamten zu beantworten. Viel Zeit zum Akklimatisieren blieb nicht, denn schon am ersten Tag durchstreiften wir die Häuserschluchten der amerikani-

schen Metropole. Um sich einen Überblick zu verschaffen ging es knapp über 300 m über die Dächer von New York City. Von der Aussichtsplattform (Top of the Rock) des Rockefeller Centers erschloss sich den Kids ein erster unvergesslicher Eindruck von New York City. Anschließend gönnten wir uns im grünen Herzen Manhattans (Central Park) eine Ruhepause.

Am nächsten Tag besuchten wir bereits Dagmar Kappel in ihrer Schule (UNIS – United Nations International School) und verbrachten dort einen Unterrichtstag. UNIS ist in erster Linie eine private Schule für Kinder der UN-MitarbeiterInnen, die von allen Altersstufen bis zum Examen besucht wird. Eine kulturelle Besonderheit der Schule ist, dass die SchülerInnen aus 120 verschiedenen Nationen stammen. Da jede Klasse mindestens von einem deutschsprachigen Kind besucht wird, gelang es unseren Schülerinnen problemlos Kontakt aufzunehmen. Ein Besuch bei den Hollywood-Stars im Madame Tussauds rundete den späteren Nachmittag ab. Am Samstag stand ein Besuch bei der „alten Dame“ – der Freiheitsstatue und dem wohl berühmtesten und meist besuchten Platz in Manhattan am Programm – dem Times



Square. Nicht nur die Leuchtreklameflut, sondern auch das Shopping-Angebot waren für die Kids überwältigend. Der Tag endete mit dem Broadway Musical „Billy Elliot“ mit der Musik von Elton John. Trotz des schwerverständlichen Manchester-Slangs waren alle total begeistert.

Um auch von der Wasserseite einen Überblick über die verschiedenen Stadtteile von New York City zu bekommen buchten wir am nächsten Tag eine Schiffsfahrt mit der „Circle Line“. So können vom Hudson und East River die verschiedenen Skylines, beginnend vom Financial District bis Bronx und Harlem studiert werden. Es folgte ein kulinarischer Ausflug nach „Little Italy“ und ein 4D-Flug (Skyride) über New York City. Am Montag verbrachten wir den heißesten Tag der Woche im Bronx Zoo, dem größten Stadtzoo der USA.

Unseren letzten Tag in New York City starteten wir auf einem Flugzeugträger der US Marines, gefolgt vom Natur-

historischem Museum und einem Besuch im Tonstudio „Eusoniastudios“. Den Schülerinnen wurde dort eine Probeaufnahme ermöglicht und sie konnten ausprobieren, wie weit ein Studio die Songs bearbeiten und auch verbessern kann. Ein sehr spannendes und lustiges Erlebnis! Den besonderen Ausklang dieser fantastischen Woche erlebten wir in 381 m Höhe am Empire State Building. Die letzten Dollars gaben die Mädchen am Mittwoch vor dem Rückflug in einem typisch amerikanischen Shopping Center aus. So mancher Mädchenkoffer erreichte somit das Limit von 23 kg!

Aber nicht nur die Koffer wurden gut gefüllt, sondern auch viele Eindrücke und Erfahrungen wurden gesammelt. Diese Projektreise hat nachhaltig zur Entwicklung der Persönlichkeit und zum Erwachsen werden jeder Schülerin beigetragen, die an dieser Reise teilnehmen durfte.

Prädikat: Sehr Empfehlenswert.

Mag. Susanne Lenzbauer



Projekttag „Ernährung“

UNESCO HS Mondsee

1. c Klasse: Basteln von Gewürz-Schaukästen

Materialien:

- verschiedene Gewürze, geordnet nach Blatt-, Blüten- und Samengewürzen, Wurzeln und Rinden.
- pro Schüler 10 Plastikdosen und Deckel (4 cm Durchmesser, transparent)
- 1 Schachtel mit Deckel (gängige Größe eines Puzzles o.ä.)
- Dekofolie oder Geschenkpapier zum Verzieren der Schachtel
- transparente Folie (ca. A4) als Sichtfenster
- Schere, Cutter, Schneidbrett
- Flüssigkleber und Klebepistole
- Weltkarte (A4) und Österreichkarte
- buntes Papier, Klebepunkte



Arbeitsvorgang:

Schachtel und Deckel werden mit Zierpapier ummantelt, aus dem Deckel mit dem Cutter vorher ein Sichtfenster (2 cm innerhalb des Randes) ausgeschnitten. Das Sichtfenster wird auf der Innenseite des Deckels mit transparenter Folie beklebt.

Die Gewürze werden in oben genannte Gruppen eingeteilt und in die Plastikdosen umgefüllt. Diese werden auf der Innenseite der Schachtel angeklebt.

In die Mitte der Schachtel werden Weltkarte und Österreichkarte aufgeklebt und darauf einige Ursprungsländer/-gebiete der mitgebrachten Gewürze eingezeichnet.

Tatort „Supermarkt“

Was die Zutatenliste alles verrät



Ziel unseres Projektes der vierten Klassen ist es, unser Konsumverhalten und unser Ernährungsverhalten kritisch zu hinterfragen und die Zusammensetzung unserer Lebensmittel aufzuzeigen.

Wer wissen will, woraus ein Lebensmittel besteht, sollte die Zutatenliste lesen. Sie informiert über die Zusammensetzung des Lebensmittels.

Sie listet alle Zutaten in der Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles auf. Am Anfang der Liste stehen die Hauptzutaten des Produktes. Am Ende finden sich meist Gewürze, Aromen und Zusatzstoffe, die nur in geringer Menge enthalten sind.

Im Unterricht haben wir ausführlich über gesunde Ernährung und die Verdauung gesprochen.

Bei unserem Projekt gingen wir ins Detail: Wie kann man Fette, Kohlenhydrate (Stärke) und Eiweiß nachweisen? Welchen Säuregehalt weist Cola bzw. ein selbsthergestellter Fruchtsaft auf? Was genau steht auf der Zutatenliste unserer „beliebtesten“ Produkte?

Wir stellten fest, dass viele Produkte für Kinder wahre „Zucker-Bomben“ sind. So enthält ein Glas Orangensaft etwa 7 Stück Würfelzucker. Wir konnten erkennen, dass Bilder auf der Verpackung dem Konsumenten oft etwas vortäuschen. Himbeeren auf der Müsli-Packung bedeuten nicht, dass sie auch wirklich drinnen sind.

Mit Hilfe der E-Nummernliste haben wir die Bedeutung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln untersucht. Wir haben erforscht, wozu Farbstoffe, Konservierungsmittel, Emulgatoren, Trennmittel und Geschmacksverstärker verwendet werden und mit welchen E-Nummern sie auf der Zutatenliste zu finden sind.

Nach diesem Projekt sind wir zu der Erkenntnis gekommen, dass frische Bio-Lebensmittel gesünder sind und dass wir Produkte mit zu vielen E-Nummern meiden sollten.

Günter Stadler und Edith Königstorfer



Raus aus dem Getränkedschunzel

Durstige Kinder und Jugendliche können sich schlechter konzentrieren

Eine unzureichende Flüssigkeitszufuhr führt nachweislich dazu, dass Kinder und Jugendliche sich schlechter konzentrieren können und ihre Aufmerksamkeit sowie ihre Leistungsfähigkeit z.B. im Schulunterricht nachlassen. Warum zu wenig getrunken wird, hat oftmals damit zu tun, dass das Durstempfinden bei Kindern zu schwach ausgebildet ist.



Kinder überhören leicht das Durst-Signal

Das Durstempfinden ist bei Kindern oft zu schwach ausgeprägt. Gerade wenn sie viel toben, klettern und rennen, ist Durst für Kinder kein ausreichend starkes Signal, um etwas zu trinken.

Erfrischungsgetränke als Durstlöcher?

So unterschiedlich die verschiedenen Erfrischungsgetränke auch sind, eins haben sie gemein: den hohen Gehalt an Zucker. Vitamine und Mineralstoffe sind dagegen nur in Getränken mit Saftzusatz enthalten, allerdings deutlich weniger als in einem Glas Saft. Colagetränke, Eistee und Energydrinks enthalten Koffein und sind für Kinder auch deswegen nicht geeignet. Erfrischungsgetränke sollten nur zu besonderen Gelegenheiten getrunken werden und nicht den Durst stillen.



Workshop:

- Bedeutung des Trinkens für den Körper und die eigene Leistungsfähigkeit
- Zuckergehalt in verschiedenen Getränken
- „Getränkebingo“
- Lesen von Zutatenlisten und Nährstofftabellen
- Herstellung von „gesunden Wellnessdrinks“

Gerold Frey, Karin Stüber

Rap dich fit!

Im Rahmen des Projekttag der UNESCO HS Mondsee versuchten sich die SchülerInnen der 1a und 3b Klasse als „Gesundheitsrapper“.

Nach grundsätzlichen Informationen über gesunde und ungesunde Ernährung erhielten die SchülerInnen die Vorgabe, zu einem vorgegebenen Beat einen Rap zum Thema „Gesunde Ernährung“ zu gestalten.

Die Klassen wurden in jeweils vier Gruppen geteilt, jede Gruppe konnte sich mit einem CD-Player, einer CD mit drei Beatvariationen und Schreibmaterial in einen freien Klassenraum zurückziehen. Dort hörten sich die Gruppen die drei Beatvariationen an, wählten eine aus und be-

gannen an ihren Raps zu arbeiten. Am Anfang machten die Textfindung und das Reimen noch etwas Mühe, war aber der Refrain einmal geboren, ging es recht zügig voran. Immer wieder stimmten die SchülerInnen den Text auf den Beat ab und probten den Rap „aufführungsreif“.

Nach eineinhalb Stunden traf man sich schließlich im Plenum und die verschiedenen einstudierten „Ernährungs-raps“ wurden von den Gruppen vorgetragen.

Die Kreativität der „Rapper“ war erstaunlich, die Raps waren durchwegs wirklich gelungen, luden zum Mitsingen ein und erhielten von den zuschauenden Schülern großen Applaus.



Kalorienworkout – Sinnerlebnis Geschmack

Wie viele Kalorien habe ich heute schon beim Frühstück gegessen? Anhand einer Tabelle wurden die Kalorien berechnet, dann wurde gewogen, gemessen und der tägliche Kalorienbedarf festgestellt.

Anschließend ging es in den Turnsaal, wo die SchülerInnen ein 30-minütiges Zirkeltraining absolvierten. Wieder zurück in der Klasse wurde der Kalorienverbrauch durch die sportliche Tätigkeit errechnet.

In der zweiten Stunde konzentrierten sich die SchülerInnen auf ihren Geschmackssinn. Es wurden gefärbte Fruchtsäfte gekostet, mit verbundenen Augen und Wäscheklammern auf der Nase mussten Geschmäcker erkannt werden.

Den Höhepunkt bildete eine Geschmackskomposition aus Orangen, Nüssen, Käse, Chili und Sardellen, deren Bestandteile, zu einem Brei vermischt, mit verbundenen Augen erkannt werden mussten.



Fortsetzung UNESCO HS Mondsee

Partysnacks

.....

In einer Stunde wurde von SchülerInnen der 6., 7. und 8. Schulstufe Käsegebäck selbst gebacken. Eine Alternative zu Chips & Co konnten die SchülerInnen hier kennen lernen, selbst ausprobieren und verkosten.

Gruppenweise wurde in Rekordzeit Blätterteig zugeschnitten, mit Ei bestrichen, mit Käse, Salz, Paprika und Kümmel bestreut und zu länglichen Spiralen geformt.

Nach einer knappen Viertelstunde im Backofen konnte das fertige Gebäck auf Teller gelegt und verkostet werden – eine billige, nicht zeitaufwändige, selbst gemachte und leckere Partysnack-Variante. Und auch weniger ungesund als Chips & Co.

Mael, Sibr, Rere



Von der gesunden zur geistigen Nahrung

.....

Nahrung fürs Gehirn – eine Notwendigkeit für das schulische Lernen. Welche Nahrung unterstützt den Geist, damit er gesund bleibt?

Dieser Frage gingen wir in unserem Workshop nach. Schülerinnen und Schüler der 5. und 6. Schulstufe gingen emsig und kreativ an das Thema heran. Gesunde Früchte

und Nüsse wurden verzehrt, die Kreativität damit angekurbelt und so entstanden selbst kreierte Bäume, auf denen die Früchte der gesunden Nahrung und auch jene der geistigen wachsen.

Die Frage, welche Nahrung unterstützt unser Gehirn bei der Arbeit, war somit beantwortet.

Grdo, Huma



Brot und Getreide

UNESCO HS Mondsee Projekttag der 1d-Klasse (Schwerpunkt Wirtschaft und Berufswelt)

- Kurze Vorstellung der UNESCO, der UNESCO-Schulen und des Jahresthemas Ernährung
 - Kennenlernen der einzelnen Getreidesorten (Ähren unterscheiden, Körner erkennen, Aufbau des Getreidekorns, alte Getreidesorten)
 - Aussaat und Ernte – die bäuerliche Arbeit einst und heute, Arbeitsgeräte
 - Kurzer Überblick über Geschichte und Herkunft der einzelnen Getreidesorten
 - Brot und Bier bei den alten Ägyptern
 - Die SchülerInnen mahlen mit Steinen Weizen und Roggen; sie sollen die Mühsal dieser Arbeit kennen und einschätzen lernen
 - Film „Brot backen“ (Die Sendung mit der Maus)
 - Computeranimation Mühlen
 - Besuch der Erlachmühle (Mühle und Bäckerei): Einstündige Führung durch Herrn Wienerroither;
- Verkostung des Holzofenbrot (Ausschnitte der Website <http://www.erlachmuehle.at/>)
 - Der Brotteig: Zutaten und Rezepte – Sauerteig und Hefe
 - Was geschieht beim Brotbacken?
 - Kontinente und Getreidearten: Getreidesorten und Produktionszahlen, die weltweite Bedeutung der einzelnen Getreidearten
 - Schwarzbrot, Mischbrot und Weißbrot in Europa
 - Arbeitsblätter zum Thema Brot und Getreide
 - Gestaltung eines Plakatentwurfes zu einem der folgenden Themen:
 - Weizen – Roggen – Mais – Reis
 - Brot backen
 - Vom Saatkorn zum fertigen Brot
 - Anfertigen eines einfachen Dominos zum Thema Brot und Getreide

Alois Loibichler

Die Erlachmühle wurde bereits im 15. Jahrhundert erstmals erwähnt und ist mittlerweile die einzige noch in Betrieb befindliche Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch Getreide zu Mehl gemahlen wird.



Das Roggenbrot wird mit selbst gezüchtetem Natursauerteig im Holzofen gebacken. Daher bleibt es lange saftig und frisch!

Der würzige Roggen aus dem Wald- und Mühlviertel wird bei uns täglich frisch gemahlen. Nach alter Handwerkstradition werden die Backöfen mit Fichtenholz bis zu 300° C aufgeheizt. Nach Entfernen der Asche wird das Brot in den Ofen eingeschossen.

Unser Holzofenbrot ist in seiner Qualität und mit dem einzigartigen Geschmack unübertroffen.



„Brunnen für Afrika“ – Afrikaprojekt 2012

UNESCO Mittelschule Bürs

Soziales Engagement zu zeigen hat an der UNESCO MS Bürs seit vielen Jahren Tradition. Unter dem Projekttitel „Brunnen für Afrika“ rückte in diesem Schuljahr Afrika in den Mittelpunkt des Unterrichts. In den einzelnen Unterrichtsgegenständen versuchten wir gemeinsam mit den SchülerInnen Afrika in seiner Vielfalt näher kennenzulernen. Hier eine Auswahl an Themen, an denen gearbeitet wurde:



- Lebensraum Afrika (Tierwelt, Staaten, ...)
- Schulen in Afrika – ein Vergleich
- Apartheid (Rassentrennung)
- Vorarlberg und Afrika: Textilien und Stickereien
- Hochkultur Ägypten
- Unesco Welterbe Afrika
- Afrikanisches Dorf aus Lehm gestalten
- Filmprojekt „Wassernot in Kenia, Position der Frauen in Afrika“
- Entstehen der Armut in Afrika, Aidsproblematik
- Beschneidung von Frauen, Hilfsorganisationen in Afrika
- „Brunnenbauprojekt“: Die Schüler der einzelnen Klassen konnten mit dem Kauf eines symbolischen Ziegelsteins direkt ein Brunnenbauprojekt in Afrika unterstützen. Das Wachsen des Brunnens konnte im Foyer der Schule auf einem Plakat direkt beobachtet werden.

In der Projektwoche vom 20.–24. Februar 2012 wurden die letzten Arbeiten fertig gestellt und die Ausstellung für das abschließende Afrikafest vorbereitet. Zusätzliche Workshops am Donnerstagvormittag lockerten diese Woche auf.

Mit dem Afrikafest am Freitag fand unser Afrikaprojekt ein würdiges Ende. Neben der Ausstellung der Schülerarbeiten



und den Verkaufsständen mit original afrikanischen Produkten konnten die Besucher zahlreiche selbstgekochte afrikanische Köstlichkeiten probieren. Zudem ließ ein abwechslungsreiches Showprogramm mit Liedern, afrikanischen Rhythmen und Tänzen, die beim Workshop mit der senegalesischen Gruppe Saf Sap mit den SchülerInnen einstudiert wurden, und einer Kurzform des Musicals „The Lion King“ eine tolle Stimmung bei den zahlreich erschienen Besuchern aufkommen. Beim Musical faszinierten besonders die von den Schülern und Lehrern selbst gefertigten Kostüme und Masken.

Mit dem Reinerlös unterstützen wir zwei Hilfsprojekte in Afrika. Dies ist einerseits die „Eine Weltgruppe Schlins-Röns“ (www.eineweltgruppe.at), die in 19 verschiedenen Dörfern im Hochland von Tansania ehrenamtlich tätig ist. Das zweite Projekt heißt Zaid.org (<http://2aid.org>). Diese Organisation hat das Ziel, möglichst vielen Menschen den Zugang zu sauberem Wasser zu ermöglichen.



Taste the World – Make a Wish

HLW und FW Horn

Begegnungen mit Kindern wünschten sich SchülerInnen der Fachschule für wirtschaftliche Berufe in Horn. Sie organisierten Spiele und machten Lebkuchen mit den Kindern der benachbarten Vorschule in Horn. So reifte die Idee, den Erlös des Abschluss-Events für den Verein Make-A-Wish zu spenden. Die Make-A-Wish Foundation® wurde 1980 in den USA gegründet und hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Wünsche schwer kranker Kinder zu erfüllen. Damit machen sie den Kindern nicht nur eine große Freude, sondern auch neuen Mut und geben ihnen in vielen Fällen ihren Lebenswillen zurück.

Unter dem Motto „Taste the World“ hat die 3. Klasse der FW Horn eine wunderbare Veranstaltung organisiert. Die Gäste genossen Spezialitäten aus Indien, Arabien, Mexiko, Frankreich und Griechenland, die von den SchülerInnen zubereitet und serviert wurden. Zwischen den Gängen wurde ein tolles Programm mit Tänzen, Liedern, einem Sketch, einer Modeschau mit indischen Saris und einer Tombola geboten. Mag. Karin Klas von Make-A-Wish stellte die Arbeit des Vereins in einem Interview, welches zwei Schülerinnen führten, mit sehr berührenden Worten vor.



Der Reingewinn des Abends betrug 1.500,- € und wurde an Make-A-Wish übergeben. Die SchülerInnen freuen sich, dass so für einen krebskranken Buben mit seiner Familie eine Reise nach Disneyland Paris finanziert werden kann.

Für uns alle ist es sehr wichtig, immer wieder „über den Tellerrand“ zu blicken und soziales Engagement für jene zu entwickeln, denen es nicht so gut geht.

Mag. Elisabeth Riederer, Mag. Irene Hofbauer



Friedensflotte

20 Schüler des Wienerwaldgymnasiums segelten eine Woche lang im Zeichen der gegenseitigen Toleranz

Wienerwaldgymnasium



Glücklich und braungebrannt kehrten am 24. September 2011 die SchülerInnen der 4K des Wienerwaldgymnasiums von ihrer Projektwoche in Kroatien zurück, die erstmals im Rahmen der Friedensflotte mirno more stattfand. Highlights waren neben den zahlreichen Activities das große Friedensfest mit mehr als 800 Kindern und Jugendlichen sowie die am Tag darauf folgende Formationsfahrt mit mehr als 100 Segelbooten bei Biograd.

Wurde die Friedensflotte 1994 von dem Österreicher Christian Winkler zunächst gegründet, um die Kinder der verschiedenen Kriegsparteien des verfallenden Staates Jugoslawien zusammenzuführen, so sind heute, 20 Jahre nach dem Krieg, auf der internationalen Teilnehmerliste auch Kinder mit Behinderung oder sozial Benachteiligte zu finden. Für sie ist der Alltag oft besonders schwer. In dieser Woche mit der Friedensflotte stehen einmal sie im Mittelpunkt, können neue Freundschaften schließen und Kraft tanken für die kommenden Monate.

Die SchülerInnen des Wienerwaldgymnasiums verbrachten die Woche auf dem Wasser gemeinsam mit Kindern einer sozialpädagogischen Einrichtung in Burgenland. Ein erstes Kennenlernen erfolgte bereits im Juni, im September verbrachten die Jugendlichen die Woche gemeinsam. Sie halfen den betreuungsbedürftigen Jugendlichen beim Lernen, meisterten die gemeinsamen Aufgaben beim Segeln und verbrachten den Tag miteinander. Es war beeindruckend, wie schnell die Kinder Freundschaft geschlossen haben und sich gegenseitig unterstützt haben, so meine persönliche Meinung als Begleitlehrerin und Klassenvorstand der 4k. „Die Woche war ein voller Erfolg“, so auch die Sozialbetreuer der Kinder aus dem Burgenland. „Gerade unsere Kinder brauchen Erfolgserlebnisse wie neue Freundschaften oder schöne Erlebnisse, um ihren oft so schwierigen Alltag zu bewältigen.“ Und die Erfahrung bleibt: Wir haben miteinander getanzt, getrommelt, für die Schule gelernt und sind durch den Wind gesegelt. Wir haben gemeinsam ein Schiff über die Wellen gelenkt. Die Zukunft liegt bei uns. Gemeinsam, das ist unser Weg.

Mag.^a Elisabeth Hagel-Benke



Billy Batware

United for Education and Sustainable Futures ... because future sustainability requires education now ...

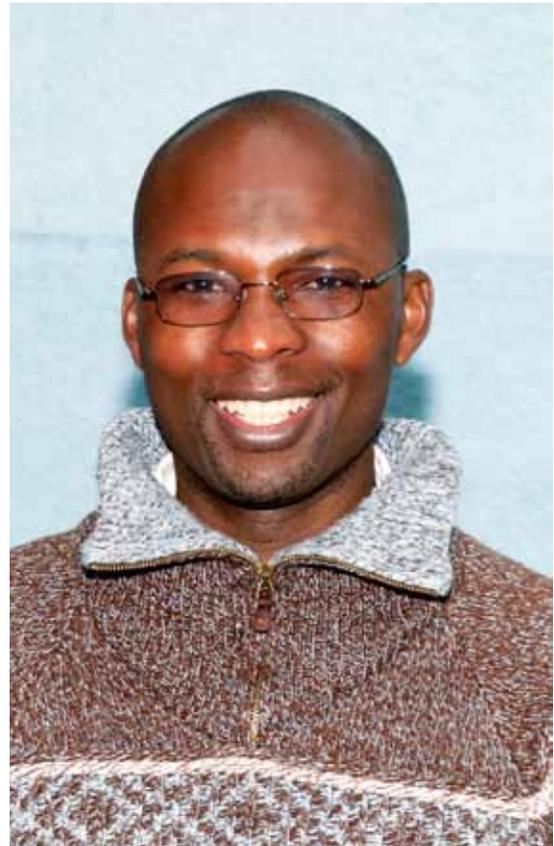
United for Education and Sustainable Futures (UESF) was founded in September 2011 as a non-profit organization under the Austrian law that governs associations. UESF was born from the idea of the United for Education and Development that began in October 2008 with the purpose of helping to provide adequate education to underprivileged children and youth around the world with the focus on primary education in developing countries.

UESF objectives are driven by the belief of its members that education is a human right that is a fundamental basis for a sustainable development of any society. Realizing this importance of education, UESF aim at fighting against illiteracy and eradicate poverty, two main goals of the MDGs and post MDGs frameworks. Since their relatively short history with very little resources, UESF members have supported the Waluka Primary School project in Kenya and participated in various forums and conferences to promote and raise awareness about human rights, especially the right for education for all.

Today, UESF are represented around the world by young and energetic Representatives from Brazil, South Africa, Cameroon, Pakistan, Mexico, India, Hungary, and Canada. UESF also cooperates with, in addition to NGOs in representative countries, other NGOs in Austria and Albania. We encourage and welcome more cooperation and representation from other regions including Austria.

In order to achieve the objectives, UESF mobilize resources (financial and intellectual resources) for education, and educational development-related projects and promote human rights, support international conventions, and raise awareness with regards to major international issues, primarily in the fields of education and development. In doing so, UESF hope to contribute to giving every child in these countries a chance to a better life. UESF also organize and host different events from which all proceeds are donated to a previously agreed upon project that contributes to the advancement of education or development. Acquired funds are donated directly to the project, channeled through established and trusted organizations identified by UESF representatives in the field.

At the moment, UESF carry out their operations on the basis of goodwill of people, institutions and other organizations. Meaning, they function on volunteer work and donations. We approach schools, private citizens and businesses, government bodies, NGOs and other non-profit organizations in order to mobilize resources and other forms of support.



Like many other organizations, UESF face financial and other challenges. Thus UESF welcomes any form of support including volunteers, cooperation. We believe that once people are aware of who we are and what we do and support our cause, we will overcome monetary difficulties and achieve our objective – giving every child and youth the right for access to adequate education.

Thank you for your support.

Sincerely,

Billy Batware

President of United for Education and Sustainable Futures (UESF)

b.batware@hotmail.com

www.uesfi.org

(dzt. Friedensuniversität "European Peace University"
Stadtschlaining, Burgenland)

Ausblick

Die **Jahrestagung 2012 wird von 19.–21. Oktober 2012** in der Stadt Salzburg stattfinden, in Kooperation mit den Salzburger UNESCO-Schulen.

Wir danken Dipl. Päd. Susanne und Dr. Kurt Lenzbauer für die Vorbereitungen vor Ort und freuen uns auf regen Gedankenaustausch!

Internationales

2013 steht in der Dekade der nachhaltigen Bildung das Thema **Mobilität** im Zentrum, das wir auch aufgreifen wollen. Außerdem ist 2013 des Internationale Jahr der Wasserkoooperation. Weitere Informationen dazu finden Sie auf www.unesco.org und auf www.unesco.at.

NEUE UNESCO-Schulen

Im Kalenderjahr 2011 konnten zwei weitere Schulen in unser Netzwerk aufgenommen werden, das damit aus 76 Schulen besteht.

Stiftsgymnasium der Benediktiner in Melk
BRG Marchettigasse, 1060 Wien

Wir gratulieren den so engagiert arbeitenden Schulgemeinschaften sehr herzlich zur Ernennung und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

