

WIE IST DAS EIGENTLICH MIT UNSEREM ESSEN? - ZWEI JAHRE COMENIUS-PROJEKT AM GYMNASIUM LEIBNITZ

Zwei Jahre lang haben 12 SchülerInnen der 7aW/bW des B(R)G Leibnitz mit ihren Lehrkräften Mag. Peter Rindler, Mag. Anke Pronegg und Mag. Julia Danner an einem Comenius-Projekt der Europäischen Union teilgenommen. Zum Thema „Nachhaltige Wege zur Ernährung Europas“ (F.E.A.S.T. – Feeding Europe Applying Sustainable Technologies) arbeiteten Schulen aus den sechs Ländern Frankreich, Norwegen, Österreich, Polen, Spanien und Türkei in unterschiedlichsten „Mini-Projekten“. Diese Mini-Projekte beschäftigten sich z.B. mit der unterschiedlichen Bedeutung und den Herstellungsverfahren von Brot, mit den Jausengewohnheiten Jugendlicher in den einzelnen teilnehmenden Schulen, mit der Bedeutung der Märkte in den einzelnen Ländern, mit der Nahversorgung bzw. mit der Versorgung der Bevölkerung durch immer weiter vom Wohnort entfernte Supermärkte, mit althergebrachten Konservierungsmethoden...



Im Rahmen des Projektes wurden die teilnehmenden Länder zu Arbeitstreffen besucht, wobei neben der Projektarbeit auch in zahlreichen Betriebsbesuchen interessante Einblicke in die Traditionen und in die aktuellen Fragestellungen zum Thema „Ernährung“ vermittelt wurden. Nicht zu kurz kamen die Kontakte der SchülerInnen untereinander, die sich in der Arbeitssprache Englisch bestens verstanden. Die weiteste Reise führte in den Indischen Ozean, ins tropische französische Überseedepartement La Réunion, von dem z.B. die berühmte Bourbon-Vanille stammt. Das Lycée Paul Moreau in Bras Panon war die für die Projektdurchführung verantwortliche Schule. Das Abschlusstreffen fand nun mit über 40 TeilnehmerInnen am Gymnasium Leibnitz statt. Neben der kreativen Arbeit der SchülerInnen für den Schlussabend stand die Fertigstellung des Schlussberichtes durch die Lehrpersonen auf der Tagesordnung. In Ausflügen wurde auch die Landeshauptstadt besucht. Der Besuch des Vinzmarktes sorgte für Nachdenklichkeit, ein Vortrag der Landwirtschaftskammer zu den regionalen Produkten der Steiermark in der SCS zeigte weitere Aspekte der Versorgung mit Nahrung auf. In der südwestlichen Steiermark lernten die Gäste die Vielfalt steirischer Esskultur kennen: in der Ölmühle Hartlieb, im Obstbau Dreisiebner, im Hopfenanbau Pronegg, bei den Erzherzog Johann Weinen in Ehrenhausen, im Genussregal und in der Buschenschank Stammhaus Dreisiebner. Die südöstliche Steiermark bot als Highlights die Zotter-Schokoladen-Manufaktur, Vulcano-Schinken und die Greifvogelschau auf der Riegersburg. Ein Abschlussabend mit Bürgermeister Hellmuth Leitenberger, LSI Dr. Gerda Lichtberger und den Eltern fasste nochmals die Ergebnisse dieses Projekts zusammen. Im Rahmen dieses Abends bereicherten die SchülerInnen das von ihnen gestaltete Cook Book mit Rezepten aus allen besuchten Ländern und mit den Ergebnissen ihrer Umfrage zu den Versorgungsgewohnheiten und



-möglichkeiten. Eine selbstgemachte Pfirsichmarmelade ergänzte die kleine Aufmerksamkeit. Für ihre Hilfe danken wir den vielen UnterstützerInnen in unserer Schule selbst und dem Elternverein, aber auch dem Bürgermeister von Leibnitz Hellmuth Leitenberger für seine Einladung zum Mittagessen, dem Bürgermeister von Graz Siegfried Nagl für die Stadtführung, dem Vinzi-Markt, Mag. Dietmar Matuschek von der Shopping City Seiersberg für den Lunch, dem Obstbau Familie Dreisiebner, dem Hopfenanbau Familie Pronegg und DI Reinhold Polz vom Genussregal für die Führungen, vor allem aber den Eltern, die ihren Kindern die Teilnahme an diesem Projekt ermöglicht haben. Das Resultat dieses wertvollen Comenius-Projekts ist neben der thematischen Arbeit sicherlich der völkerverbindende Aspekt, der unsere österreichischen Jugendlichen daran gewöhnte, grenzüberschreitend in einer Fremdsprache an einem gemeinsamen Projekt zu arbeiten.

Mag. Peter Rindler, Mag. Anke Pronegg



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

