Nasushiobara & Linz

Österreichische Thermen bieten Wellness



Therme in Baden ©GG Tourismus der Stadtgemeinde Baden/Rainer Mirau

Man nimmt an, dass Thermalquellen im europäischen Alpenraum schon in der Bronzezeit (vor etwa 4000 Jahren) genutzt wurden. In der Römerzeit wurden Badeanlagen im römischen Stil (Thermae) in Österreich vorgestellt. Thermae waren große Anlagen, in denen es nicht nur Badebecken, sondern auch Massage-, Sport- und Freizeiteinrichtungen gab, und die einen Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens bildeten. Im Mittelalter verbreitete sich die Denkweise des Askese, die es nicht für gut befand, den Körper etwa mit Essen oder Baden zu verweichlichen. Dennoch war auch damals die Heilkraft der natürlichen Thermalquellen bekannt, sodass die Menschen deswegen weit entfernte Thermalquellen aufsuchten.

Das österreichische Herrscherhaus Habsburg wusste ebenfalls um die Heilkraft der Quellen und besuchte auch im 19. Jahrhundert, als die Sommerfrische an Popularität gewann, häufig Thermenorte. Einer dieser Thermenorte ist Baden. In Baden gibt es eine Thermalquelle, die seit der Römerzeit bekannt ist, und der Ort befindet sich in der Nähe der Hauptstadt Wien. Daher besuchten im Sommer viele Adelige und Künstler Baden. Nicht nur das Bad, sondern etwa auch das Theater war sehr erfolgreich. Baden wurde im Juli 2021 gemeinsam mit 10 anderen Thermalorten in UNESCO Weltkulturerbe. Europa zum österreichischen Thermalbäder nennt man "Therme".

Neben Thermalwasserpools gibt es auch Wellness-Einrichtungen. Meist besucht man die Therme als Tagesausflug; Männer und Frauen baden



und der Stadtgemeinde Baden/Lois baden Lammerhuber (SKB)

gemeinsam in Badekleidung. Viele Menschen besuchen die Therme für Wellness und Erholung, und mancherorts sind die Thermen auch an Kur- oder Rehaanstalten angeschlossen.

Kulturecke: Erwin Moser

Erwin-Moser-Museum

Engelberts Baumhaus, aus: Fantastische Gute-Nacht-Geschichten ©Ruth Moser

Gols liegt im Osten Österreichs, hat heiße Sommer, viele Weingärten und den berühmten Neusiedler See. Der Kinderbuchautor Erwin Moser (1954-2017) hat diese Atmosphäre gut eingefangen. Moser wurde in Wien geboren und wuchs in Gols auf. Er lernte Buchdruck (das Zusammenstellen der Buchstaben zur Erstellung des Layoutes und des Druckstockes für den Buchdruck, als noch weniger Computer verwendet wurden). Doch da er mit den Bilderbüchern, die es gab, nicht zufrieden war, begann er, selbst Bilderbücher zu machen. In Mosers Geschichten gibt es viele fantastische Dinge wie sprechende Tiere oder fliegene Häuser. Einige Bücher sind auch auf Japanisch übersetzt und ich empfehle "Der kleine Elefant Winzig". In Gols gibt es das Erwin Moser Museum und die Erwin Moser Volksschule, die sich im Rahmen der Host-Town-Initiative online mit Schulen in Nasushiobara ausgetauscht hat.

Unser Praktikant stellt sich vor!

Nasushiobara & Linz

Menschen: Florentin Hartl



Profil

Nachname: Hartl Vorname: Florentin Geboren in: Linz

Wohnhaft in: Linz / Wien

Universität:

Universität Wien

Japanologie

Zukunftstraum: Fließend Japanisch sprechen zu können und eine erfüllende

Arbeit zu finden

Motto: Vergiss nicht deine ursprünglichen Absichten

" Ich möchte mit meiner Heimatkenntnis und meinen Fähigkeiten in Grafikdesign und Videoschnitt mein Land vorstellen."

Wieso ich mein Praktikum in Nasushiobara machen wollte:

Schon seit Kindheitstagen war ich von Japan fasziniert. Mit fünfzehn Jahren begann ich, die japanischen Schriftzeichen Hiragana, Katakana und Kanji zu lernen – und als ich mit sechzehn Jahren zwei Wochen in Tokyo verbrachte,

wurde mir abermals meine Affinität für Japan klar. Seit ich mit zwanzig Jahren mein Japanologiestudium begonnen habe, möchte ich den Kulturaustausch zwischen Japan und Österreich fördern. Als ich von der Städtepartnerschaft zwischen Linz und der Stadt Nasushiobara erfuhr, wollte ich auf jeden Fall meinen Beitrag in dieser Beziehung leisten.

Ich bin überzeugt, dass Kontakt mit anderen Kulturen den eigenen Horizont erweitert sowie das Verständnis für die Welt vertieft. Umso spannender ist es, am Kulturaustausch zweier so weit voneinander entfernten Länder wie Japan

und Österreich beteiligt zu sein. Mein Ziel ist es, den Menschen der Stadt Nasushiobara das Land Österreich vorzustellen und dabei ihr Interesse für die Kultur dieses Landes zu entfachen.

Meine Vorsätze für das Praktikum:

Es ist sicher nicht leicht, all das zu vermitteln, was Österreich und insbesondere die Städte Wien und Linz zu bieten haben. Mein Ziel ist es jedoch, bestmöglich die Vielseitigkeit der Kultur und die Schönheit des Landes darzustellen. Als geborener Linzer und Wiener Student möchte ich mit meiner Heimatkenntnis und meinen Fähigkeiten in Grafikdesign und Videoschnitt mein Land vorstellen.



Hauptplatz, Linz

Ich denke, wenn man Nasushiobara mag, wird einem auch Linz gefallen und umgekehrt. Daher möchte ich mein Bestes geben, um den kulturellen Austausch zwischen diesen beiden Städten zu unterstützen.

Nachricht an die Bürger Nasushiobaras:

Trotz der vielen Einschränkungen aufgrund der Coronakrise möchte ich Sie ermutigen, Ihr Interesse an anderen Kulturen aufrechtzuerhalten. Das richtet sich besonders an die Schüler: Denn ihr werdet zu Erwachsenen, die als starke Individuen die Welt verändern werden. Deshalb möchte ich es ganz besonders für SchülerInnen die Gelegenheit schaffen, sich mehr am Austausch zwischen Linz und Nasushiobara zu beteiligen. Ich bin überzeugt, dass der Austausch durch die Städtepartnerschaft nach der Pandemie umso stärker sein wird.

Nasushiobara & Linz

Online-Praktikum

Um den Freundeskreis im Bürgeraustausches im Rahmen des partnerstädtischen Austausches mit Linz auszuweiten, nahm die Stadt Nasusushiobara einen aus Linz stammenden Studenten als Praktikanten an. Ursprünglich sollte das Praktikum direkt vor Ort in Nasushiobara absolviert werden, doch da die Ausbreitung von Covid-19 die Anreise verunmöglicht, wird das Praktikum online durchgeführt.

Der Praktikant Herr Hartl nimmt 3 Projekte in Angriff:

- 1. Das Verfassen eines Beitrages für den Newsletter
- 2. Die Erstellung von Videos zur Vorstellung Österreichs (Linz und Wien)
- 3. Die Erstellung von Entwürfen für handliche Broschüren zur Vorstellung Österreichs (Linz und Wien) Nach Fertigstellung der drei Projekte werden diese in den kommenden Newslettern vorgestellt.

Host-Town-Austausch Tokio 2020





Paralympics-Ergebnisse der SportlerInnen, die am Medaillengewinner: Austausch beteiligt waren (gereiht nach Sportart)

	Name	Disziplin	Rang
Handbike	Walter ABLINGER	Zeitfahren	1
		Road Race	3
	Thomas FRÜHWIRTH	Zeitfahren	2
		Road Race	2
	Alexander GRITSCH	Zeitfahren	3
		Road Race	3
	Elisabeth EGGER	Zeitfahren	10
		Road Race	DNF*
	Ernst BACHMAIER	Zeitfahren	DNF*
		Road Race	DNS**
Fahrrad	Yvonne MARZINKE	Bahn, 3000 m	13
		Bahn, 500 m	8
		Straße/Zeitfahren	13
		Straße/Road Race	14
Schwimmen	Andreas	100m Brust	10
	ONEA	200m Bahnen	9
		100m Schmetterling	15

*DNF steht für "did not finish" /nicht beendet **DNS steht für "did not start" /nicht gestartet.

Zu den Host-Town-Projekten







Hr. Ablinger

Hr. Frühwirth

Hr. Gritsch



Während der Olympics und Paralympics feuerten wir die österreichischen Sportler-Innen an (27.7./ 23.8./

26.8.2021). Die Kinder, die am Online-Austausch teilgenommen hatten, schickten ihnen Nachrichten, über die die SportlerInnen sich sehr freuten.

> Im Rahmen des Host-Town-Austausches mit Österreich konnten wir einander beim Austausch mit den Beteiligten die schönen Seiten Österreichs und Japans näher bringen. Als "Legacy" der Spiele möchten wir den Austausch auch in Zukunft fortsetzen.

Atsushi Utsuno,

Abteilung für Sportförderung, Stadt Nasushiobara

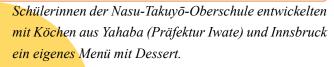
Nasushiobara & Linz

Host Town Projekt "Essens-Projekt" ★ Für die AthletInnen kreiert: "Onion-Tascherl"

Von der österreichischen Flagge inspiriert: ein Dessert aus Erdbeeren, Milch, Amazake (süßem Sake), Äpfeln und Yamabudō-Trauben

Galettes aus <u>Soba-Mehl</u>, von Palatschinken inspiert

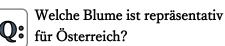
Spargel mit Buttersoße nach Rezept des österreichischen Koches



Als Zutaten des Menüs wurden Spezialitäten aus den 3 Kommunen (Nasushiobara, <u>Azumino in Nagano, Yahaba in Iwate</u>) verwendet, im Besonderen Zutaten, die auch in Österreich erhältlich sind.

"Onion-Tascherl" mit Rindfleisch, Schweinefleisch und reichlich Zwiebel gefüllte Blätterteig-Tascherl





A: Edelweiß

C: Alpenrose

Antwort unten

8

B: Sonnenblume

D: Enzian



Das reiche Bundesland Niederösterreich



Stift Melk ©Österreich Werbung/Volker Preusser

Niederösterreich ist das flächenmäßig größte Bundesland Österreichs. Die UNESCO-Welterbestätten Baden (ein Thermenort) und die Wachau befinden sich hier. Die Wachau ist eines der vielen von der Donau durchflossenen wunderschönen Täler. Hier kann man die alte Bibliothek des barocken Stift Melk sehen. Auch die Landwirtschaft floriert, und Marillen und Wein sind besonders bekannt. Die Marillen werden für berühmte österreichische Süßspeisen wie die Sachertorte verwendet. Auch andere Zutaten für Süßes wie der Zucker (Zuckerrübe) oder Mohn werden in Niederösterreich angebaut. Spargel und

Most (Apfel- oder Birnensaft, bzw. vergorener Saft) sind weitere Gaben der reichen Region.



Bundesland: Niederösterreich ♥ Hauptstadt: St.Pölten ♥ Bevölkerung: 1.691.040 ♥ Fläche: ca. 19.180 km² ♥

Herausgeber: Rathaus Nasushiobara, Planungssektion, Sekretariat des Bürgermeisters, Unterabteilung Städteaustausch (Zuständig: Koordinatorin für Internationale Beziehungen Florentine Ronniger)

Kontakt: Tochigi Prefecture, Nasushiobara City, Kyoukonsha 108-2, 325-8501 Japan

TEL: 0287-62-7324, FAX: 0287-63-1240, E-Mail: hisho @city.nasushiobara.lg.jp

Homepage (Vergangene Ausgaben, D/E/J):

https://www.city.nasushiobara.lg.jp/soshikikarasagasu/hishoka/shiminsankaku/1/3/4240.html

Nasushiobara Partnerstädte Newsletter



Antwort: A, Edelweiß. Enzian und Alpenrose sind auch bekannt, doch das Edelweiß ist am Repräsentativsten