

Sustainable Development Goals = 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Agenda 2030 der Vereinten Nationen.

# Nasushiobara & Linz

## Kultureinrichtungen engagieren sich für SDGs



**Kunst Haus Wien**©Paul Bauer Vorzeigekulturbetriebe in Österreich, die ihren Umgang mit Rohstoffen überdenken und sich im Bereich SDGs engagieren. Der Künstler und Architekt Friedensreich Hundertwasser ist bekannt für Kunstwerke, die die Beziehung von Mensch und Natur ausdrücken, sowie für Bauwerke, die mit der Natur im Einklang stehen. Er war auch auf dem Gebiet des Umweltschutzes aktiv. Im Kunsthaus ist neben dem Inhalt der Ausstellungen die Nachhaltigkeit Thema, etwa werden im täglichen Betrieb bei Neuanschaffungen die „3Rs“ (Reuse, Reduce, Recycle) berücksichtigt. 2018 erhielt es als erstes österreichisches Museum das Umweltzeichen. 2021 führte ICOM (International Committee of Museums) Austria das Projekt „17 × 17“ durch, in dem sich 17 Museen jeweils einem der 17 SDGs

Das Hundertwasser-Museum „Kunst Haus Wien“ ist einer der

widmeten. Durch Ausstellungen oder Workshops regten sie zum Nachdenken an und stellten neue Ideen im Bereich Nachhaltigkeit vor. Das Ars Electronica Center nahm an dem Projekt teil, und zeigte unter dem Titel „There is no Planet B“ etwa die Auswirkungen des menschlichen Verhaltens auf die Natur, gab Impulse zu verantwortungsvollem Konsum und Produktion in den Bereichen Essen und Kunststoff,



mit Führungen und Vorträgen. Die Installation „Lebenserhaltungssystem“ protokollierte die nötigen Mengen von Wasser und Sonnenlicht, um Weizen in einem Gebäude aufzuziehen, und machte so die Leistung des Ökosystems sichtbar. Kinder konnten in einem Workshop Roboter-Käfer mit kleinen Solarzellen basteln. Dieses Jahr nehmen 10 Wiener Museen an dem Projekt teil und wählen je zwei SDGs.

**Lebenserhaltungssystem**© Ars Electronica-Robert Bauernhansl



### SDGs-Ecke: Neusiedlersee



**Neusiedlersee**© Jakob Hatun CC BY-SA 4.0

Der Neusiedlersee liegt auf der österreichisch-ungarischen Staatsgrenze, und ist ein UNESCO-Welterbe. Es ist ein Steppensee mit geringer Tiefe; der Wasserpegel ändert sich je nach Trockenheit und Regenmenge. Daher ist es in der Vergangenheit schon einmal vorgekommen, dass der See komplett austrocknete. Durch die Klimaerwärmung, Flächenversiegelung etwa durch Asphalt und Verwendung des Grundwassers in der Landwirtschaft sank der Wasserpegel diesen Sommer auf den tiefsten Stand seit 60 Jahren.

Durch die gestiegene Wassertemperatur kam es zu Fischsterben, und Fischer mussten die toten Fische entfernen. Neben dem Ökosystem um den See verursacht das auch Probleme für Tourismus und Landwirtschaft. Deshalb unterzeichneten im Juni der burgenländische Landeshauptmann und der ungarische Außenminister eine grenzübergreifende Absichtserklärung zu Klima und Energie. Einer der Punkte war die Sicherung des Wasserstandes im Umkreis des Neusiedlersees und der Schutz des Ökosystems, wofür Maßnahmen wie die Errichtung eines Bewässerungskanals von der ungarischen Moson-Donau zum Neusiedlersee geprüft werden.

# Nasushiobara & Linz

Der Mittelschüler-Austausch mit Linz begann 2005. Bei dem gegenseitigen Austauschprogramm konnten bisher etwa 500 Schüler aus Nasushiobara und etwa 150 Schüler aus Linz das andere Land besuchen und einen Homestay absolvieren.

## Menschen: Sachiko Yamamoto



*„Die Fähigkeit, sprachliche und kulturelle Unterschiede zu überwinden und mit Menschen in Verbindung zu treten“*

### Erfahrungen im internationalen Austausch:

In den 12 Jahren, die ich für die lokale Schulbehörde der Stadt Nasushiobara tätig war, war ich für das Übersee-Schul austauschprogramm mit der LISA (Linz International School Auhof) im österreichischen Linz zuständig. Ich fuhr jedes Jahr mit Mittelschülern nach Linz, was sich zu einem gegenseitigen Austausch entwickelte, bei dem wir ebenfalls Schüler zum Austausch in Nasushiobara empfangen. Als schließlich die Städtepartnerschaft abgeschlossen wurde, war ich tief bewegt. Am

Anfang wurde der Schüleraustausch nämlich abgewiesen mit den Worten: „Wir sorgen uns, die Kinder in einen japanischen Haushalt zu schicken, wo nicht Englisch gesprochen wird.“ Doch sie schenkten unserer Versicherung Glauben, dass sie die Vorzüge erkennen würden, wenn sie nur einmal kämen. Und als sie dann Nasushiobara besucht und die Kultur der japanischen Gastfreundschaft erlebt hatten, sagten sie mir: „Japan ist so schön, dass man es gar nicht in Worte fassen kann. Das Beste auf der ganzen Welt!“

### Eine besondere Erinnerung:

In Erinnerung bleiben mir die Kinder, die sich am Morgen des Abschiedes weinend umarmen, oder das Lächeln einer japanischen Großmutter, die ein Foto von sich mit ihrem Gastkind an sich drückte und sagte, „das ist ein Schatz fürs ganze Leben. Ich habe ihre Worte nicht verstanden, aber sie war ein liebes Kind.“ Obwohl es nur ein paar kurze Tage waren, die sie gemeinsam verbracht hatten, blieb in den Herzen aller Beteiligten die Dankbarkeit und Freude darüber zurück, einander

begegnet zu sein. Nach dem großen Tōhoku-Erdbeben 2011 bekamen wir von Eltern und Lehrern der LISA Nachrichten wie: „Wir nehmen die Kinder aus Nasushiobara so viele Jahre wie nötig bei uns auf, also schickt sie nach Linz!“, sowie viele Hilfsgüter. Was für eine Ermutigung diese Warmherzigkeit für uns war!



Mittelschüler-Auslandswoche in Österreich

begegnet zu sein. Nach dem großen Tōhoku-Erdbeben 2011 bekamen wir von Eltern und Lehrern der LISA Nachrichten wie: „Wir nehmen die Kinder aus Nasushiobara so viele Jahre wie nötig bei uns auf, also schickt sie nach Linz!“, sowie viele Hilfsgüter. Was für eine Ermutigung diese Warmherzigkeit für uns war!

begegnet zu sein. Nach dem großen Tōhoku-Erdbeben 2011 bekamen wir von Eltern und Lehrern der LISA Nachrichten wie: „Wir nehmen die Kinder aus Nasushiobara so viele Jahre wie nötig bei uns auf, also schickt sie nach Linz!“, sowie viele Hilfsgüter. Was für eine Ermutigung diese Warmherzigkeit für uns war!

### Zukünftiger internationale Austausch:

Seit meinem Dienstantritt in der Sekiya Grundschule haben wir einen fortlaufenden Online-Austausch mit einer Volksschule in Gols. Die Kinder lauschen jedes Mal mit leuchtenden Augen den Worten der anderen Schüler, sind überrascht und lachen, und vertiefen ihre Freundschaft. Ihre Englischkenntnisse sind noch nicht gut genug, doch sie haben begonnen, zu verstehen, dass es noch Wichtigeres als Sprachkenntnisse gibt. Und zwar die gegenseitige Wertschätzung und das Bemühen, einander zu verstehen. Für Kinder in der globalisierten Welt ist die Fähigkeit,



Online-Austausch mit der Erwin Moser Volksschule (Durchführung als Projekt der Host Town Legacy)

sprachliche und kulturelle Unterschiede zu überwinden und mit Menschen in Verbindung zu treten, sehr wichtig. Ich möchte unseren Schülern auch zukünftig mit Austauschaktivitäten Begegnungen mit der weiten Welt ermöglichen.

# Nasushiobara & Linz

Infos zum bisherigen Host-Town-Austausch finden Sie hier:



## Lebhafter Host-Town-Austausch

**Di, 23.8.2022 Host Town Festival ~GOTO2025~**

Host Towns, die den Austausch mit dem Partnerland als „Legacy“ (Erbe) der Olympischen und Paralympischen Spiele Tokio 2020 fortsetzen, versammelten sich in Tokio, um vergangene und zukünftige Austauschprojekte zu präsentieren und sich darüber auszutauschen. Sie berieten, was im Hinblick auf die in Osaka



Foto-Ausstellung der Aktivitäten Nasushiobaras

(Kansai) stattfindende Expo 2025 Osaka möglich wäre, um diese als Gelegenheit zu nutzen, den Austausch mit dem Partnerland noch weiter zu vertiefen. Nasushiobara berichtete über den Host-Town-Austausch mit Österreich. Der gemeinsam teilnehmende österreichische Gesandte Heisler



Grüßwort von Herrn Gesandtem Heisler



Präsentation der Nasu-Takuyō-Oberschüler

lobte den aktiven Austausch zwischen den Partnerstädten Linz und Nasushiobara. Österreich plant einen Pavillon bei der Expo in Osaka. Ab Herbst

plant Nasushiobara, neben den Legacy-Projekten des Online-Austausches zwischen Schulen und von Paralympischen Sportlern mit Schulen auch einen Online-Musikaustausch zwischen Schulen zu veranstalten.

### ☆ Rezepte der Nasu-Takuyō Schule debütierten beim Tochigi-Sports-Festival ☆



Die Nasu Takuyō Oberschule brachte sich schon mehrmals bei der Kreation von Rezepten im österreichischen Stil ein. Diesmal verkaufen sie ihre Kreationen beim Tochigi-Sports-Festival.



Ein Koch des Tokyo Happon-En unterweist die Schülerinnen

**Verkaufsstände :** ★So, 2.10.: Toda Ausgleichsbecken ★Mi, 5.10.: Hourai Club ★Do, 6.10.: Shiobara Country Club & Regionales Pferderennen Ausbildungs-Center ★Fr, 7.10.: Nishinasuno Country Club & Regionales Pferderennen Ausbildungs-Center ★So, 9.10. & Mo, 10.10.: Ishikawa Sports Ground Kuroiso



Den Terminplan finden Sie hier auch online.



#### ~ Shuni-Pote-Toteyaki ~

Eine Kreation, bei der Shiobara's Spezialität *Toteyaki* (dicke Pfannkuchen mit unterschiedlicher Füllung) auf das österreichische Wiener Schnitzel (japanische Transkription: **Shunittseru**) mit Kartoffelsalat (Jap.: **Poteto Sara-da**) trifft. Spargel, Tomaten und Blattsalat bringen zusätzlichen Geschmack und die Käsesoße und Senf im Kartoffelpüree das gewisse Etwas.

#### ~ Nasukko Gugelhupf ~

Die Mehlspeise Gugelhupf weckt Erinnerungen an Kaffeejause österreichischer Großmütter und trifft auf die natürlichen Gaben Nasushiobaras. Wir präsentieren die drei Sorten Spinat, Heidelbeere und Erdbeere. Die Verpackung aus *Kyōgi* (blattdünn geschnittenem Holz) aus Nasushiobara komplettiert die Süßspeise mit der regionalen Herzlichkeit. Wir freuen uns schon!



\*Die Fotos sind Symbolbilder.

# Nasushiobara & Linz

Kein Backrohr  
nötig!

## Ausprobiert ☆ Schoko-Datteln

**Zutaten (ca. 36 Stück):** 36 Datteln, 200g Marzipan (100g Mandelpulver, 100g Staubzucker, 2 TL Honig, 4 TL Wasser), ca. 250g Schokolade/Kuvertüre

**Nach Belieben:** Kokosraspel, Pistazien, etc.

**Zubereitung:** (1) Die Marzipan-Zutaten verkneten. (2) Datteln längs aufschneiden, entkernen. (3) Anstelle der Kerne Datteln mit etwas Marzipan füllen. (4) Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. (5) Datteln in Kuvertüre tauchen, mit Kokosraspel bestreuen, auf Backpapier trocknen lassen.

**Anm.:** Die Handhabung der Kuvertüre ist schwierig, bei wenig Erfahrenen treten oftmals weiße Schlieren auf (geschmacklich kein Problem, doch das Aussehen leidet). Dies lässt sich durch Kokosraspeln aber gut kaschieren.



**Q:** Was isst man in Österreich zu Weihnachten?

**A:** Christmas Pudding



**B:** Büche de Noël



**C:** Kekse



**D:** Panettone



## Rückblick auf 6 Jahre: Reife Reisähren

Antwort unten



**Kazuyuki Katagiri bereitet für den Linzer Bürgermeister und Begleitung Tee zu**

In meinem ersten Jahr durfte ich bei Shinzen Okadas Radioprogramm „Challenging Nasushiobara“ (ab 2018: „Yell Nasushiobara“) teilnehmen. Zur Aufnahme der Interviews besuchten wir jede Woche andere Locations in Nasushiobara. Damals begleitete Kazuyuki Katagiri uns oft als Vertreter des Rathauses. Er erklärte mir geduldig Verschiedenes zur japanischen Kultur. Einmal erklärte er das Sprichwort „Reife Reisähren neigen das Haupt“.

Es bedeutet, so, wie die reifenden Reisähren mit dem wachsenden Gewicht der Körner den Kopf senken, so neigt auch der Mensch mit wachsender Reife (Würde) immer weiter das Haupt, begegnet also der Umgebung demütig. Wenig später wurde Herr Katagiri Vizebürgermeister. Ich gehörte damals dem Bürgermeistersekretariat an und sah Bürgermeister Kimijima und Vizebürgermeister Katagiri daher mit verschiedensten Menschen interagieren. Beide begegneten jedermann mit aufrichtiger Freundlichkeit. In Japan hört man oft die Ausdrücke „das Gegenüber sorgsam behandeln“ oder „sich (in das Gegenüber) einfühlen“, doch die Bedeutung dieser Ausdrücke über die bloßen Worte hinaus lernte ich durch das Verhalten des Bürgermeisters und Vizebürgermeisters und werde sie mein Leben nicht vergessen.

**Herausgeber :** Rathaus Nasushiobara, Planungssektion, Abteilung zur Förderung der Bürger-Kooperation (Zuständig: Florentine Ronniger)

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



TEL: 0287-62-7019, FAX: 0287-62-7220,

E-Mail: [kyoudousuishin@city.nasushiobara.lg.jp](mailto:kyoudousuishin@city.nasushiobara.lg.jp)

Homepage (Vergangene Ausgaben, D/E/J): <https://www.city.nasushiobara.lg.jp/soshikikarasagasu/shiminkyodosuishinka/shiminsankaku/kokusaikouryuu/3/4240.html>



Suche Nasushiobara Linz Newsletter

Antwort: C. Die Kekse.  
Außer Lebkuchen gibt es  
noch viele andere Sorten!