

# Nasushiobara & Linz

## Besuch des österreichischen Paralympics-Schwimmer Andreas Onea in Nasushiobara!



Milchie, Nasushiobaras Maskottchen, haben sie auch getroffen!

Paralympics-Schwimmer Andreas Onea besuchte die Stadt Nasushiobara vom 30. August bis 3. September! Es ist sein zweiter Besuch in vier Jahren (2019) – dieses Mal brachte er seine Frau Raisa mit. Neben den Besichtigungen in Nasushiobara besuchten sie auch viele Einrichtungen.

Unser erster Halt war die Shiobara Grund- und Mittelschule! Für Herrn Onea hat diese Schule einen besonderen Platz im Herzen, denn die Kinder haben ihm bei einem Online-Austausch gezeigt, wie man Origami nur mit einer Hand faltet, was Herr Onea damals selbst nicht für möglich hielt. Er besuchte die SchülerInnen in ihren Klassenzimmern (1. bis 9. Schulstufe) und plauderte nett mit ihnen. Zum Abschluss wurde er von der gesamten Schule auf Deutsch und Englisch herzlich willkommen in Nasushiobara geheißen.



In der Shiobara Grund- und Mittelschule



Her Onea probiert sich am Webstuhl

Herr Onea verlor seinen linken Arm bei einem Autounfall im jungen Alter. Seither entwickelte er ein starkes Bewusstsein für Menschen mit Behinderungen. Sein Besuch in der sozialen Einrichtung „Kokoro no Sato“ war eine sehr wertvolle Erfahrung. Dort stellen Menschen mit Beeinträchtigungen Papier aus Milchkartons her und betreiben eine kleine Keksfabrik. Herr Onea und seine Frau versuchten sich auch in der Papierherstellung und gingen mit anderen handgefertigten Produkten nach Hause.

Nach vielen Online-Austausch-Einheiten zwischen Herrn Onea und der Higashi-Nasuno Mittelschule in den letzten vier Jahren, war es endlich soweit, sich gegenseitig zum ersten Mal persönlich zu sehen. Ca. 300 SchülerInnen versammelten sich in der Turnhalle, in der Herr Onea seine Rede „Die Verwirklichung von Träumen“ hielt. Er erzählte über seinen Werdegang zum professionellen Schwimmer, die Wichtigkeit, an seinen Träumen festzuhalten und seinen Einfluss als Inspiration für andere. Anschließend führten einige SchülerInnen ein japanisches Trommelspiel auf und sagen gemeinsam die österreichische Nationalhymne. Zum Abschluss übergaben die SchülerInnen handgemachte Geschenke an die Oneas, die kommentierten, „Wir sind von den Bemühungen der Kinder und dem Aufwand so berührt. Wir können ihnen nicht genug für den herzlichen Empfang danken“.



Aufführung eines japanischen Trommelspiels in der Higashi-Nasuso Mittelschule

Auch dem Shiobara-Onsen-Krankenhaus stattete Herr Onea einen Besuch ab. Herr Direktor Moriyama gab uns eine Einführung in die neuesten Reha-Technologien woraufhin eine Austauschrunde mit dem KH-Personal stattfand über die Situation in Österreich und Japan.



Herr Direktor Moriyama erklärt uns die neueste Reha-Technologie



Die Teilnehmer hören Herrn Onea eifrig zu

Als Letztes hielt Herr Onea eine öffentliche Trainingseinheit für schwimminteressierte Mittelschüler. 18 Kinder nahmen teil, die ungewöhnliche Aufgaben erhielten, wie z.B. nur mit einem Arm, ohne Beinkick oder mit geschlossenen Augen zu schwimmen. Herr Onea wollte somit den Kindern zu verstehen geben, wie es ist, als Para-schwimmer zu schwimmen. Zum Abschluss schwammen die Kinder in Teams gegen Herrn Onea um die Wette.

# Nasushiobara & Linz

„Dank all den Leuten, die wir in Nasushiobara kennengelernt haben, konnten wir eine wundervolle Zeit hier verbringen. Ich werde auf jeden Fall wieder kommen!“, sagte Herr Onea und seine Frau bejahte seine Worte. Beide kehrten wohlbehalten nach Österreich zurück und alsbald begann Herr Onea sich auf die Qualifikationsturniere für die Paralympischen Spiele in Paris 2024 vorzubereiten.



Facebook



Instagram



LinkedIn

Folgt Andreas Onea auf social media!



## Ein österreichischer Stand beim Nishinasuno-Fureai-Wakuwaku-Fest??



Am 26. August fand das Nishinasuno-Fureai-Wakuwaku-Fest vor der Nishinasuno-Station statt. Unter den vielen japanischen Ständen befand sich auch der „Austria-Festa“ Stand. Produkte, die in Österreich hergestellt und hier verkauft wurden, erregten viel Aufmerksamkeit. Neben österreichischem Bier und Wein, gab es auch Marmelade, Schokolade, Kekse wie z.B. Vanillekipferl und andere Produkte, die Österreich repräsentieren. Was mich



jedoch als Österreicherin am meisten gefreut hat, war, dass auch Semmeln verkauft wurden! Was die Marmelade betrifft, war sie vom bekanntesten Marmeladenhersteller Österreichs, d’arbo. D’arbo ist bekannt für seine gute Qualität und erfreut sich in Österreich an großer Beliebtheit, da d’arbo Marmeladen trotz des relativ hohen Fruchtanteils (70%) fast keine Zusatzstoffe enthalten. Die Marmeladen sind weder zu süß noch zu sauer und sind in vielen österreichischen Haushalten zu finden.



Es gab drei Sorten von d’arbo Marmeladen

# Nasushiobara & Linz

## Die Brotkultur in Österreich



Mehlspeise



Brot



Weckerl bzw. Gebäck

Während in Japan Reis als Grundnahrungsmittel gesehen wird, gilt das gleiche für Brot in Österreich. In Japan wird jährlich 50,8 kg (Stand 2020)<sup>1</sup> Reis pro Person verzehrt, was fast dem jährlichen Verzehr von Brot in Österreich entspricht (51,2 kg, 2022)<sup>2</sup>. Allerdings essen wir in Österreich im Gegensatz zu Japan nicht dreimal am Tag Brot. Brot und Gebäck wird oft zum Frühstück oder zur Jause gegessen, aber – anders als Reis – eher weniger als Basis für jedes Mittagessen. Brot kann grob in drei Kategorien unterteilt werden:

Neben den Mehlspeisen, gibt es Gebäck und das „richtige Brot“. Mit letzterem meinen wir oft ein Laib (Schwarz-)Brot. Gebäck und Weckerl haben eine große Bandbreite, die von einer Semmel bis hin zu Weckerl mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen, Nüssen, Käse u.v.m. reicht. Normalerweise werden Brot und Gebäck mit Schinken, Käse, geschnittenes Gemüse, Gurkerl oder auch mit Butter und Marmelade gegessen.

Außerdem gibt es in Österreich den Aufstrich! Aufstriche haben meistens eine Frischkäse-Basis und werden in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen verkauft. Was in den beliebten japanischen Ei- oder Thunfisch-Sandwiches verwendet wird, sind auch

Aufstriche, die wir in österreichischen Supermärkten haben! Viele Leute kaufen sich einfach Brot und Aufstrich und schöpfen sich mit dem Brot den Aufstrich aus dem Becher. Aufstriche sind praktisch und günstig, und werden auch gerne für Sandwiches oder belegte Brote verwendet. Der Aufstrich wird in Österreich sehr gerne gegessen und ist auch in vielen Kühlschränken zu Hause zu finden.



Österreichische Bäckerei



Typisches Frühstück in einem Linzer Cafe



Eiaufstrich

Perfekt für Picknicks!

In diesem neuen Abschnitt werde ich über meine Erfahrungen in Japan und Österreich erzählen

## Erzähl mal, Yukari!

Österreich, besonders Wien, ist weltweit für die klassische Musik berühmt, und ganz zufällig bin ich auch in einer Musikerfamilie geboren und aufgewachsen. Wenn man in Österreich als Musiker arbeitet, ist man meistens in einem Theater angestellt. Meine Mutter arbeitet z.B. am Linzer Landestheater, wo ich früher auch im Kinderchor mitgesungen habe. Gemeinsam mit meiner Mutter habe ich bei manchen Produktionen mitspielt und -gesungen, was eine tolle Erfahrung war. Um mich im Gymnasium mehr auf die Schule konzentrieren zu können, bin ich später aus dem Kinderchor ausgetreten. Ich beschloss aber, mit dem Geigespielen weiterzumachen, mit dem ich im Volksschulalter angefangen habe, was mich später dazu brachte, dem Uniorchester der Uni Wien als Hobby beizutreten. Abgesehen von klassischer Musik höre ich normalerweise viele J-Pop-Lieder wie z.B. von Yuri, Yonezu Kenshi, yoasobi, aimer, Ado usw. Mein aktueller Favorit ist aber King Gnu!



Das Symphonieorchester der Uni Wien

<sup>1</sup> "How much rice is consumed per person?" Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries: <https://www.maff.go.jp/j/heyasodan/1808/01.html#:~:text=米の1人当たりの年間消費量は、昭和まで減少しています。> (12.09.2023)

<sup>2</sup> Pro-Kopf-Verbrauch: seit 2005 um ca. 10kg gestiegen“, Brot und Gebäck aus Österreich, Land schafft Leben: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/brot> (12.09.2023)

# Nasushiobara & Linz

## Lasst uns Kastanienfiguren basteln!

Wenn es Herbst wird, basteln die Kinder in Österreich sowohl in der Schule als auch zu Hause mit Dingen, die sie im Wald oder im Park gefunden haben, wie z.B. Baumrinden, Eicheln, Blätter und eben auch Kastanien. Die in Österreich übliche Rosskastanie ist zwar nicht essbar, aber dafür umso mehr beliebt für Dekoration, weil sie oft mitsamt ihrer Schale vom Baum fällt. Wenn man sie schält, hat man eine glänzende glatte Kastanie in der Hand, die sehr angenehm zu greifen ist.



Kastanienfiguren zu basteln, ist ganz einfach! Alles, was man dazu braucht, sind die gesammelten Kastanien, Zahnstocher und ein Werkzeug zum Bohren. Wenn man keinen Kastanienbohrer findet, kann man mit einer Stechaale genauso Löcher machen. Da die glatte Oberfläche der geschälten Kastanien manchmal rutschig sein kann, sollten Kinder anfangs das Bohren mit einem Erwachsenen

probieren. Nachdem man ein 0,5 bis 1 cm tiefes Loch gebohrt hat, steckt man die spitze Seite des Zahnstochers hinein. Jetzt kann das ganze wiederholt werden, um z.B.

die Beine eines Tieres anzufertigen. Man kann viel herumexperimentieren, indem man auch in Eicheln Löcher bohrt oder statt Zahnstocher Blätter in die Löcher steckt. Viel Spaß beim Gestalten verschiedener Figuren!



Stechaale

## Quiz

In Europa ist es üblich, Trinkgeld in Restaurants oder Cafés zu geben. Wie viel Prozent Trinkgeld wird in Österreich als angemessen gesehen?

A : 5~10%   B : 10~15%   C : 15~20%   D : 20~25%

**Herausgeber :** Rathaus Nasushiobara, Planungssektion, Abteilung zur Förderung der Bürger-Kooperation (Zuständig: Anna Yukari Miyoshi)

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

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

E-Mail: [shiminkyoudou@city.nasushiobara.tochigi.jp](mailto:shiminkyoudou@city.nasushiobara.tochigi.jp)



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

<https://www.city.nasushiobara.lg.jp/soshikikarasagasu/>

[shiminkyodosuishinka/shiminsankaku/kokusaikouryuu/3/4240.html](https://www.city.nasushiobara.lg.jp/shiminkyodosuishinka/shiminsankaku/kokusaikouryuu/3/4240.html)

Suche

Nasushiobara Linz Newsletter

Antwort: A. Abhängig vom Service in der Gastro-nomie, geben manche nur 5%, wenn sie nicht ganz zufrieden sind, wohin-gegen es auch Leute gibt, die sogar mehr als 10% Trinkgeld geben, wenn sie überras zufrieden waren, wie sie bedient wurden. Für unter 10 Euro reicht es oft, wenn man aufrundet.