Internationaler Partnerstädte-Newsletter Nr. 29 – Juli 2024/Deutsche Ausgabe

Nasushiobara & Linz

Schulaustausch

Shiobara Grund- und Mittelschule × Markus Salcher

Am 31. Mai hatten SchülerInnen der Shiobara Grund- und Mittelschule einen Online-Austausch auf Englisch mit dem renommierten österreichischen Para-Skifahrer Markus Salcher! Salcher wurde mit einer rechtsseitigen Lähmung geboren und hat für Österreich bei Weltmeisterschaften und Winter-Paralympics zahlreiche Medaillen geholt.

Es war das erste Austausch zwischen Salcher und Nasushiobara, also stellten die SchülerInnen neben ihrer Schule auch ihre Gegend Shiobara und die berühmten heißen Quellen dort vor. Danach beantwortete Sacher viele Fragen der Kinder, die sie vorbereitet hatten.

Salcher wollte den SchülerInnen außerdem einen Ratschlag mitgeben und sagte: „Wenn du dir ein hohes Ziel setzt, versuche dir viele kleine Ziele auf dem Weg zu deinem endgültigen Ziel zu setzen“. Er merkte auch an, dass er Nasushiobara gerne einmal besuchen würde, wenn er die Möglichkeit hat, nach Japan zu kommen.

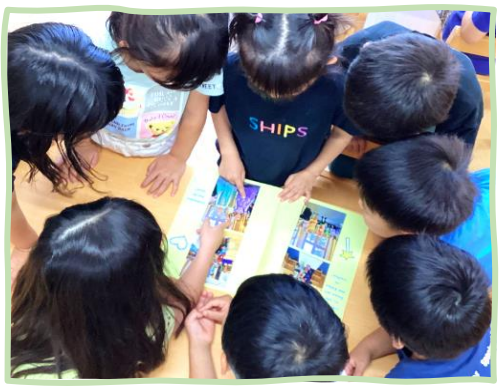
Die beiden Schüler haben super auf Englisch moderiert!

Der Austausch wurde in den jap. Nachrichten ausgestrahlt!

Markus Salcher
Geboren: 1 Juni 1991 (Alter 33)
Geburtsort: Österreich (Kärnten)
Sport: Ski Alpin
Medaillen:
- 2014 Sotschi Paralympics Gold
- 2022 Peking Paralympics Silber
- 2023 Weltmeisterschaften Gold

Nishinasuno Kids House × Kreuzschwestern Kindergarten

Im Mai erhielt der Nishinasuno Kids House ein Fotoalbum, das uns der Kindergarten der Kreuzschwestern in Linz nach Japan geschickt hat! Die Kinder waren sehr neugierig und schauten sich das Album gemeinsam an. Die Fotos zeigten, wie Kinder in Österreich den Fasching feiern und wie sie im Kindergarten übernachtet haben. Zum Fasching verkleideten sich alle Kinder, spielten Spiele und aßen bunte Süßigkeiten. Jetzt sind wir an der Reihe, den österreichischen Kindern zu zeigen, wie die japanischen Kinder ihre Zeit im Nishinasuno Kids House verbringen!



Nasushiobara & Linz

Kulturseminare und -aktivitäten mit Yukari

Österreichseminar an der Nasu-Takuyo Schule

Am 17. Mai wurde ich in die Nasu-Takuyo Schule eingeladen, um dort einen Vortrag über österreichische Kultur zu halten. Die teilnehmenden SchülerInnen waren die 7. und 8. Klasse des Zweigs für Esskultur, die im Rahmen eines Schulprojekts eigene Rezepte auf Basis der österreichischen und japanischen Küche kreieren werden. Österreich in einer Stunde zu vorzustellen war gar nicht so einfach und es gab viel zu erzählen, aber ich bin froh, dass wir eine lustige Zeit miteinander hatten!

Die meisten SchülerInnen gaben den Unterschied zwischen österreichischen und japanischen Schulen als Antwort an, auf die Frage im Feedback, was sie am meisten überraschte. Es freut mich sehr, dass ich den SchülerInnen erklären konnte, dass es viele verschiedene Schulsysteme und Denkweisen zur Bildung auf der Welt gibt. Am Ende wurde ich mit einem Blumenstrauß überrascht, was so ein nettes Geschenk war, denn ich liebe Blumen so sehr 🌷🌻🌷💮.

Außerdem haben mich die schriftlichen Feedback-Aufsätze der SchülerInnen beeindruckt, die ich einige Tage nach meinem Vortrag erhalten habe, und es hat mir wirklich Spaß gemacht, die Meinungen jedes einzelnen Teilnehmers zu lesen.

Deutschkurs mit „Edelweiß“

Am 11. Juni war ich zu einem der Kurse der Deutschlerngruppe „Edelweiß“ eingeladen, die sich zweimal im Monat zusammenfinden, um gemeinsam Deutsch zu lernen. Das Thema war „Essen in Österreich“, zudem wir über einen Artikel über Brot im letztjährigen Partnerstädte-Newsletter (Nr. 27, Oktober 2023) redeten. Wir diskutierten über österreichisches Essen und seine Kultur und suchten zwischendurch nach passenden Bildern im Internet, damit sich jeder die österreichischen Gerichte, über die wir redeten, auch vorstellen konnte.

Weiters, las ich die deutsche Version des Artikels über Brot aus dem Partnerstädte-Newsletter vor und erklärte die Unterschiede in der Aussprache und Begrüßung zwischen den deutschsprachigen Ländern Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dank der aktiven Teilnahme aller am Unterricht durch Fragen und persönliche Geschichten hatte ich eine tolle Zeit mit den Mitgliedern der Edelweiß-Gruppe!

Nasushiobara & Linz

Partnerstädte-Austausch

Linzer Genuss aus Nasushiobara

Linzer Augen und Linzer Torte

Niemand würde wohl erwarten, dass man in Nasushiobara österreichische Süßigkeiten - und schon gar nicht Linzer Spezialitäten - essen kann.
Direkt an der Raststation „Meiji no Mori Kuroiso“, die im April frisch renoviert wiedereröffnet wurde, kann man nun Linzertorte und Linzer Augen genießen.

Der Linzer Keks-Sandwich mit Ribisel- oder Marillenmarmelade, die man durch die drei Löcher des Keksdeckels sieht, wurde etwas abgewandelt: Die Linzer Augen von Meiji no Mori Kuroiso bestehen aus zwei dicken gewürzigen Keksen mit Himbeermarmelade dazwischen. Sie sind einzeln verpackt und somit das perfekte kleine Mitbringsel!

Da Ribiselmarmelade in Japan kaum in die Hände zu bekommen ist, wurde sie bei der Linzer Torte von Meiji no Mori Kuroiso durch Himbeermarmelade ersetzt. Serviert wird das Stück Linzer Schmankerl mit feiner Joghurtcreme. Die Kombination aus erfrischender Creme und dem Geschmack der Linzer Torte war hervorragend! Der Genuss wird durch eine Tasse Kaffee an einem Tisch mit schönem Blick auf die Aoki-Villa abgerundet.

Ich verbrachte eine wunderbare Zeit und genoss ein Stück Österreich in Nasushiobara! 🍪🍰

© by ms Fotogroup via Österreich Werbung

© by ms Fotogroup via Österreich Werbung

Der Mini-Dokumentationsfilm unseres letzten Events „Österreich-Japan-Choraustausch 2024“ ist nun auf YouTube!

Artikel in der letzten Newsletter-Ausgabe! (2024 April)

Herausgeber：Rathaus Nasushiobara, Abteilung für Bürgerangelegenheiten und Förderung der Bürger-Kooperation
Kontakt: Tochigi Prefecture, Nasushiobara City, Kyoukonsha 108-2, 325-8501 Japan, TEL: 0287-62-7019
E-Mail: shiminkyoudou@city.nasushiobara.tochigi.jp (Zuständig: Anna Yukari Miyoshi)
Homepage (Vergangene Ausgaben, D/E/J):
https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/kurashi_tetsuzuki/shiminsankaku/kokusaikoryu/3/8553.html