



# Nasushiobara & Linz

## Schulaustausch

### Nasu-Takuyo Schule × HBLA Elmerg × Happoen

Die Gerichte, die von der Nasu-Takuyo-Schule in Zusammenarbeit mit der HBLA Elmerg in Linz entwickelt wurden, wurden endlich fertiggestellt! Am 15. November besuchten ein Koch und ein Pâtissier aus der Eventfirma Happoen die Nasu-Takuyo Schule, wo sie gemeinsam mit den SchülerInnen an der Fertigstellung ihrer österreichisch inspirierten Kreationen arbeiteten, indem sie ihnen Ratschläge und Feedback gaben. Alle acht Gerichte wurden mit vielen regionalen Zutaten sowie Spezialitäten aus der Präfektur Tochigi zubereitet. Die Endergebnisse erhielten großes Lob von Happoen!



**Knödel-Variation**

Knödel mit zweierlei Füllung;  
- Faschiertes, angebraten mit herzhaftem Keema-Curry  
- Saftige Gyoza-Füllung mit Ponzu-Sauce



**Kasnudeln**

Cremige Frischkäse-Füllung mit Spinat und Forelle in dünnem Gyoza-Teig, serviert mit leichter Tomatencremesauce.



**Buchteln**

Buchteln mit zweierlei Füllung;  
- Erdbeeren und Frischkäse  
- Faschiertes mit Spinat und Tomaten



**Knödel auf japanische Art**

Mini-Knödel gefüllt mit Faschiertem nach Miso-Geschmack und gekocht in Bonito-Brühe, serviert mit Ankake-Sauce und japanischem Gemüse.



**Japanische Mochi-Punschkrapfen**

Biskuitteig mit fruchtiger Erdbeermarmelade, überzogen mit rosa gefärbter Mochi-Schicht.



**Moist Chocolate Cake**

Erdbeer-Schokoladenküchlein serviert mit Schlagobers und Schokoladensauce.



**Palatschinken**

Palatschinken gefüllt mit weißer Bohnenpaste nach Sakura-Geschmack und frischen Erdbeeren, serviert mit Apfelkompott.



**Voll mit Tochigi -**

**Linzeraugen Variationen**  
Linzeraugen mit Erdbeer- und Milchwarmelade (Inspiriert von der österreichischen Flagge), sowie einer Käse-Füllung.



# Nasushiobara & Linz

Higashi-Nasuno Schule ✕ Andreas Onea

Am 2. Dezember fand ein Online-Austausch zwischen dem Para-Schwimmer Andreas Onea und den Erstklässlern der Higashi-Nasuno-Mittelschule statt! Die Schüler stellten Sehenswürdigkeiten in Nasushiobara sowie berühmte japanische Persönlichkeiten vor. Außerdem hatten sie ein Gestenspiel für Onea vorbereitet, das ihm großen Spaß machte!



## Kulturseminare und -aktivitäten mit Yukari

### Mottainai-Event im Gemeinschaftszentrum Kururu

Beim Mottainai-Event am 27. Oktober halfen mir einige Mittelschüler an meinem österreichischen Stand, indem sie Linzeraugen und Linzertorte verkauften. Während der Veranstaltung konnten die Besucher auch Dirndl und Lederhosen anprobieren, und wie man sieht, steht ihnen beides ausgezeichnet!



### Kuroiso-Kita Junior High School – DIY Adventskalender

Am 11. November bastelten die Erstklässler der Kuroiso-Kita-Mittelschule gemeinsam mit ihren Eltern Adventskalender. Wir falteten 24 kleine Umschläge, klebten sie auf das Papier und legten Karten mit kurzen Botschaften für jeden Tag bis Weihnachten hinein, die dem Leser eine Freude bereiten, Energie schenken oder ein Lächeln auf das Gesicht zaubern. Es entstanden viele schöne Kunstwerke!



# Nasushiobara & Linz

## Gemeinschaftszentrum Takabayashi:

### Kekshaus (1.12.)

Passend zur Weihnachtszeit bauten die Kinder ein Hexenhaus aus Keksen zusammen und dekorierten es anschließend. Dabei sind viele hübsche Häuschen entstanden!



## Global Culture Nasu (3.12.)

Gemeinsam unterhielten wir uns über österreichische Kultur und den interessanten Unterschieden zwischen Österreich und Japan.



## Gemeinschaftszentrum Higashi-Nasuno:

### Himbeerschaumschnitten (4.12.)

Da es in Japan diese Art von Kuchen nicht gibt, waren die Teilnehmer von den Schaumschnitten, besonders der Konsistenz des Eiweiß begeistert. Ein Stück mehr Österreich für sie:)



## Gemeinschaftszentrum Nishi-Nasuno:

### Kaiserschmarren (14.12.)

Mithilfe von Freunden, probierten sich die Kinder am Kaiserschmarren. Dank ihres großartigen Teamworks sind die Kaiserschmarren gelungen!



## Edelweiß: Kaiserschmarren (17.12.)

Mit den Mitgliedern der Deutschlerngruppe „Edelweiß“ kochten wir auch gemeinsam Kaiserschmarren und richteten viele belegte Brote her, die wir mit Frischkäse bzw. Thunfischaufstrich bestichteten und mit Paprika, Gurken und Eier dekorierten.



**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](mailto: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](https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/kurashi_tetsuzuki/shiminsankaku/kokusaikoryu/3/8553.html)

