

Alois Maier

Projekt »BrotZeit« verknüpft Erasmus+ und Sparkling Science

Schülerinnen und Schüler forschen zu den Gewohnheiten des Brotkonsums in verschiedenen EU-Staaten.

Mag. Alois Maier

ist Lehrer an der HLW

Hermagor (Wirtschaft):

www.hlwhermagor.at/lehrer.html

und Koordinator des

Erasmus+ Teams an der

HLW Hermagor.

Sparkling Science Projektkoor-

dinatorin für die HLW-Hermagor,

Fr. Mag. Gabriele Waysocher

Die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe (HLW) Hermagor nimmt seit dem Schuljahr 2002/2003 an Mobilitätsprojekten im Rahmen von Erasmus+ teil. In zwei Sparkling-Science-Projekten beschäftigten sich Schülerinnen und Schüler der HLW Hermagor und des Bildungszentrums Lesachtal gemeinsam mit lokalen Partnern unter der wissenschaftlichen Leitung von Gerhard Strohmeier und Andrea Sieber von der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt und mit Unterstützung des Kärntner Medienzentrums für Bildung und Unterricht mit dem »kulturellen Erbe« in der Region Lesachtal. Die Sparkling-Science-Projekte an der HLW Hermagor koordinierte Gabriele Waysocher.

Traditionelle Brotherstellung im Lesachtal

Im ersten Projekt waren Schülerinnen und Schüler »dem Flachs auf der Spur« (2012–2014), interviewten Zeitzeugen und ließen im gemeinsamen Handeln den Anbau von Flachs und die Verarbeitung des Flachses zu Leinen wieder aufleben. Das Anschlussprojekt »BrotZeit« (2015–2017) widmete sich gleichfalls der Erforschung der landwirtschaftlichen und handwerklichen Praktiken zum Anbau und zur Verarbeitung von Getreide und der Herstellung von Brot. Ziel des Projekts war es, das lokale Wissen und die Praktiken zum immateriellen Kulturerbe »Lesachtaler Brotherstellung« zu untersuchen, dieses Wissen zu sichern und zu dokumentieren und diese Traditionen gemeinsam im intergenerationellen Dialog zu praktizieren. Immaterielles Kulturerbe erfordert gelebte Tradition.

So konnte die HLW-Schülerin Manuela Hohenwarter im Rahmen ihrer vorwissenschaftlichen Arbeit »Brot – Geschmack erleben – Tradition bewahren«, betreut von Emanuela Morgenfurt (Diplompädagogin HLW Hermagor) und unter wissenschaftlicher Begleitung von Andrea Sieber (AAU), einen Vormittag mit der 1. Klasse der NMS Lesachtal planen und gestalten, d. h. Getreidearten

erklären, verschiedene Getreidearten zu Mehl mahlen und diese zu verschiedenen Brotteigen verarbeiten. Während die Teige reiften, gab es einen Informationsblock und ein Quiz sowie danach ein gemeinsames Brötchen formen und Backen. Des Weiteren erarbeitete die Schülerin einen Fragebogen für diese 1. Klasse, um die Gewohnheiten des Brotkonsums in den Familien der Schüler/innen und Nachbar/innen herauszufinden. Ergänzend konzipierte die angehende Maturantin ein Brottagebuch für die Schülerinnen und Schüler, damit diese ihre eigenen Essgewohnheiten acht Tage lang dokumentieren konnten, wie z. B. welches Brot wurde gegessen, aus welcher Region stammte es usw.

Warum also die Erforschung der Brotkonsumgewohnheiten nur auf die Region beschränken? Das Thema »Brot« passt wunderbar in das Ausbildungsfeld der HLW Hermagor, insbesondere zu den Gegenständen Ernährung, Biologie, Kulturtourismus und dem Gastronomiebereich und nicht zuletzt zum Mobilitätsprojekt Erasmus+. Dies ist eine Gelegenheit für die Schülerinnen und Schüler, nicht nur ihre Sprachkenntnisse zu verbessern und ihre praktischen Fähigkeiten vornehmlich im gastronomischen Bereich unter Beweis zu stellen, sondern auch andere Kulturen kennenzulernen und die Kultur des Brotes in anderen Ländern zu erforschen.

Mittels Fragebogen und in Einzelinterviews wurden die verschiedenen Aspekte des Brotkonsums erhoben: Welche Art von Brot bevorzugt wird? Wie oft und was tatsächlich pro Tag bzw. Woche in den besuchten Ländern England, Italien, Malta, Portugal und Schottland gegessen wird? Ob es selbst gebacken oder wo es gekauft wird und wie die persönliche Einstellung der Menschen in diesen Ländern zu Brot und Gesundheit ist. In einer Abschlusspräsentation an der HLW Hermagor berichteten dann die Erasmus+ Teilnehmerinnen und Teilnehmer von ihren Erfahrungen in den einzelnen Staaten und stellten die Ergebnisse der Befragung vor. <https://lesachtalerbrot.wordpress.com>

