

# Intercultural Eventmanagement and Training



## Participating Organizations



2<sup>nd</sup> NEWSLETTER (DE)

2013-1-AT1-LEO04-09878

### RECHERCHE - umfassende Recherche im Themenfeld interkulturelles Eventmanagement und Training

Ergänzt um die persönlichen Erfahrungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Rahmen der multilateralen Partnertreffen stimmen die Projektpartner darin überein, dass:

- es in diesem Bereich einen Bedarf an speziellen experimentellen aktiven Lernprogrammen gibt;
- es in Bezug auf die kulturellen Verhaltensweisen zwischen den jeweiligen Gastgebern und Gästen einen Bedarf an Wissensaufbau gibt, und zwar sowohl in der theoretischen als auch der praktischen beruflichen Aus- und Weiterbildung im Bereich des interkulturellen Eventmanagements. Es ist erforderlich, ein starkes Bewusstsein für die nationalen kulturellen Besonderheiten jedes Teilnehmerlandes zu entwickeln;

- innerhalb der Zielgruppe des Projekts - Beschäftigte, Trainer und Auszubildende - starken Wunsch nach Verbesserung der Sprachkompetenzen im Bereich der Drittsprachen (neben der individuellen Muttersprache und Englisch) gibt;

- es Optimierungspotenzial bei der Kommunikation und Kooperation zwischen Einrichtungen der beruflichen Aus- und Weiterbildung, kleinen und mittleren Unternehmen sowie weiteren öffentlichen Einrichtungen der Arbeitswelt gibt;

- die Anzahl der Experten und Teilnehmenden im Bereich der Mobilitäten in den beteiligten Partnerländern stark ausbaufähig ist

### Event in Deutschland - Altweiber

Die GFWH GmbH organisiert anlässlich des Beginns der jährlichen Karnevalszeit, dem "Altweiber", traditionelle

Karnevals-Veranstaltungen verschiedener Handwerksorganisationen. Diese Feierlichkeiten enden gewöhnlich

This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

**European Bridges Association**  
[www.european-bridges.com](http://www.european-bridges.com)  
[office@european-bridges.com](mailto:office@european-bridges.com)

**Gesellschaft zur Förderung der Weiterbildung im Handwerk mbH**  
[www.handwerk-nrw.de](http://www.handwerk-nrw.de)  
[office@handwerk-nrw.de](mailto:office@handwerk-nrw.de)

**ELEPHANT MUSIK Association**  
[www.elephantmusik.fr](http://www.elephantmusik.fr)  
[office@elephantmusik.fr](mailto:office@elephantmusik.fr)

**Vondi Consulting**  
[www.vondi.eu](http://www.vondi.eu)  
[office@vondi.eu](mailto:office@vondi.eu)

**I.E.S. Reyes Catolicos**  
web: [www.iesreyescatolicos.es](http://www.iesreyescatolicos.es)  
[office@iesreyescatolicos.es](mailto:office@iesreyescatolicos.es)

**Kultur Sanat Eğitim Akademi Derneği**  
[www.ksead.org](http://www.ksead.org)  
[office@ksead.org](mailto:office@ksead.org)

mit einem Event an der Handwerkskammer Düsseldorf und in der Düsseldorfer Altstadt.

Als Karneval beschreibt man eine Periode von drei Monaten, weswegen es in Deutschland auch als "fünfte Jahreszeit" bezeichnet wird. Traditionell startet sie an St. Martin, dem 11. November um 11.11 Uhr. Höhepunkt der Feierlichkeiten sind die Tage vor der Fastenzeit, beginnend mit dem Altweiberdonnerstag und endend sechs Tage später an Aschermittwoch. Hinsichtlich des Migrationshintergrundes der teilnehmenden Angestellten ist es essenziell, interkulturelle Aspekte bei der Organisation dieser Veranstaltung zu berücksichtigen. Desweiteren dient Altweiber mit seinen abweichenden regiona-

len Charakteristika als perfekte Gelegenheit, die Geschichte der deutschen Sprache zu studieren.

Der Altweiberdonnerstag oder Weiberfastnacht leitet den Straßenkarneval ein. An diesem Tag sind viele Geschäfte in den Karnevalshochburgen des Rheinlandes, wie Köln oder Düsseldorf, geschlossen, und die Innenstädte sind den ganzen Tag gefüllt mit feiernden Menschen. Die Frauen übernehmen symbolisch die Herrschaft und erobern in manchen Städten das Rathaus. Krawatten als Symbole männlicher Autorität werden mit Scheren abgeschnitten. Zum Trost gibt es dafür ein "Bützje", einen Kuss auf den Mund.



### **Deftige Erbsensuppe mit Einlage**

Zutaten:

- 150 g Erbsen, getrocknete
- 1/2 Liter Wasser
- 150 g Speck (Bauchspeck), am Stück
- 100 g Porree, in dünne Ringe geschnitten
- 100 g Möhre(n) (Wurzeln), fein gewürfelt
- 50 g Sellerie, geschält, am Stück
- 150 g Kartoffel(n), klein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 1 EL Öl
- 250 ml Fleischbrühe
- Pfeffer
- 250 g Würstchen (Mettenden)

Die Erbsen in 1/2 l Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag mitsamt dem Wasser zum Kochen bringen. Nach ungefähr einer halben Stunde den Bauchspeck zugeben und alles eine weitere halbe Stunde kochen lassen. Porreeringe, Möhren- und Kartoffelwürfel sowie das Lorbeerblatt zugeben.

Nun die Zwiebelwürfel in einer kleinen Pfanne in heißem Öl anbraten, dann ebenfalls in die Suppe geben. Das Selleriestück zufügen. Jetzt die Fleischbrühe zugeben und alles noch eine weitere halbe Stunde kochen lassen.

Nach dieser Zeit das Selleriestück, Lorbeerblatt sowie den Bauchspeck entfernen. Die Suppe nun entweder mit einem Stampfer per Hand etwas pürieren oder ganz kurz einen Pürierstab hineinhalten. Den Bauchspeck jetzt klein schneiden und zusammen mit den Mettenden zurück in die Suppe geben. Mit Pfeffer nach Bedarf abschmecken. Salzen ist in der Regel durch den Speck



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

und die Mettenden nicht nötig. Abschließend noch eine weitere halbe Stunde auf geringster Kochstufe ziehen

lassen, dabei hin und wieder umrühren. Heiß servieren.

Bon appetit!

## Rezept aus Deutschland - Campari Tocco Rosso

---

Zutaten:

- 1 Teil Campari
- 1 Teil Holunderblütensirup
- 3 Teile Prosecco
- Frische Minzblätter
- Eiswürfel

Zubereitung:

Eis in ein Weinglas geben, mit Prosecco füllen. Campari, Holunderblütensirup und Minzblätter hinzufügen. Vorsichtig umrühren



## Event in Spanien - Feria und Traditionen

---

Die andalusische "Feria" ("Volksfest") wird in den meisten Städten und sogar Dörfern in einer Zeit zwischen Frühling und Herbst gefeiert und bedeutet für die meisten Einheimischen weit mehr als bloß Urlaub. Sie ist für viele das wichtigste Fest überhaupt, mit Leidenschaft und Einsatz feiern die Menschen dieses Ereignis.

Manche Feiern, wie in Malaga, Cordoba und teils in Sevilla, sind reich und spektakulär und beeindruckten Millionen Besucher während andere, wie die Feria von Velez-Malaga oder Torremolinos, viel kleiner ausfallen; hier gleicht sie vielmehr eine rauschende Straßenfeier, in der jeder jeden kennt und Verwandte, die weggezogen sind, eigens für diese alljährliche Feiern ihre Familien besuchen.

Es gibt auch eine latente Rivalität zwischen den zwei wichtigsten andalusischen Städten, Sevilla und Malaga -

besonders hinsichtlich dieses Volksfestes. Im April wird die Einweihung des Jahrmarktes in Sevilla mit knapp 500.000 Lichtern prahlerisch illuminiert. Davon angepornt versuchte Malaga, jene Stadt zu übertreffen und brach 2004 fast die Marke von einer halben Million Lichter. Und so wetteifern diese Städte bis heute.

Dieses Lichtfest bei Nacht ist nur ein Aspekt der "Feria de Malaga". Die Einweihungsnacht des Volksfestes wird traditionell mit der "Pregon de la Feria" (Eröffnungsrede) gestartet, die vom Rathaus-Balkon aus gehalten wird. Anschließend, um Mitternacht, folgt ein beeindruckendes Feuerwerk. Dieser "Große Knall" ist eine herrliche Demonstration von Malagas Stärke und kann am besten von Malagas Hafen aus betrachtet werden, wo sich Tausende sammeln, um den besten Blick auf diese magische Szene zu erhaschen.



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

## Rezepte aus Spanien - Paella

---

### Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen, fein zerhackt
- 1 große spanische Zwiebel, dünn geschnitten
- 1 Paprikaschote, geschnitten
- 570ml/1 pint spanischer Kurzkorn-Reis
- 1 Esslöffel Chili
- 125ml/4fl oz trockener Weißwein
- 1,2 Liter/2 pints Hühnerbrühe, erhitzt mit 1/4 Esslöffel Safran-Faden
- 8 Hühnerschenkel, alle halbiert und brüniert
- 18 kleine Muscheln und 18 Miesmuscheln gesäubert
- 110g/4oz frische oder gefrorene Erbsen
- 4 große Tomaten, entkernt und gewürfelt
- 125ml/4oz gutes Olivenöl
- 12 Riesengarnelen, in der Schale
- 450g/1lb Tintenfisch, gesäubert und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 5 Esslöffel Petersilie und Zitrone
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Rezepte aus Spanien - Gazpacho

---

### Zutaten:

- 100g etwas altes, knuspriges Weißbrot, für 20 Minuten in kaltes Wasser eingelegt
- 1kg überreife Tomaten, gewürfelt
- 1 reife rote Paprika und eine grüne Paprika, entkernt und gewürfelt

### Zubereitung:

- Die Hälfte des Olivenöls in einer Paellapfanne oder einer beschichteten Saucenpfanne erhitzen. Den Knoblauch, die Zwiebeln und Paprika hinzufügen und erhitzen, bis sie weich sind. Den Reis hinzufügen und rühren, bis dieser glasig ist. Jetzt das Chili und den Weißwein hinzufügen und, wenn dieser kocht, die Hühnerbrühe und die Hühnerschenkel dazugeben und 5-10 Minuten kochen lassen.
- Jetzt die Muscheln mit dem Gelenk nach unten in die Pfanne geben, sodass sich die Muscheln nach außen hin öffnen. Die Erbsen und geschnittenen Tomaten begeben und sanft für weitere 10 Minuten erhitzen.
- Inzwischen das übriggebliebene Öl mit den Knoblauchzehen in einer separaten Pfanne erhitzen und die Garnelen hinzufügen. Für ein bis zwei Minuten scharf anbraten und dann der Paella hinzugeben. Nun dasselbe mit dem Tintenfisch machen.
- Die Petersilie und die Zitrone über die Paella geben und sofort servieren.



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Zubereitung:

- Die Tomaten, Paprika und Gurke mit dem zerkleinerten Knoblauch und dem Olivenöl mit einem Mixer vermischen. Das Brot ausdrücken, grob in Stücke brechen und dann zur Mixtur geben.

## Event in Frankreich - Jazz-Festival

---

2004 kam die Idee auf, die beinahe einhundertjährige Tradition des Jazz in den Bars und Flohmärkten von Montmartre durch ein Festival wieder ins Leben zu rufen. Zu dieser Zeit beschallten Zigeuner, Accordion-Spieler und Singer die Bürgersteige des alten Stadtteils.

In den Siebzigern spielten Didier Lockwood und Malik für die Streiker der Chaix-Fabrik und solidarisierten sich mit den Arbeitern. Legendäre Bars wie das Louissette, Picolo oder the Mug verwitterten auf schöne Art und unterstrichen die Vielfalt des Stadtteils. "Aber der Jazz

## Rezepte aus Frankreich - Beef Bourguignon

---

### Beef Bourguignon

Zutaten:

- 600 bis 800 g Rindfleisch zum Schmoren
- 4 bis 5 Zwiebeln
- 4 bis 5 Karotten
- Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter
- 1 Flasche sehr guten Rotweins

- Mixen bis es fein ist, dann mit Hilfe des Salzes und Essigs abschmecken und gut umrühren.
- Die Mixtur durch ein feines Sieb geben, dann abdecken und in den Kühlschrank geben bis es gut gekühlt ist.

musste von außen neu entflammt werden, und das ging nur mit dem starken und einmaligen Support von Didier", erinnerte sich Malik.

Von da an war die Idee eines Festivals geboren und bezog Cap St.-Ouen (die ehemalige Chaix-Fabrik!), Bars und Märkte ein. Es kamen die ganz großen Namen des Gypsy Jazz, des Swing, der französischen Musik. Der Erfolg war offensichtlich.

- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden, größere Fettstücke abparieren.



Dann die Zwiebeln in Stücke hacken und in einer Pfanne mit Butter schmoren. Sobald sie durchsichtig sind, in eine gusseiserne Kasserolle geben.

Ebenso portionsweise unter Hinzugabe von Butter mit dem Fleisch verfahren, bis alle Stücke gekocht sind. Wenn das gesamte Fleisch in der Kasserolle liegt, mit Wasser oder Wein ablöschen und kochen lassen, währenddessen umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die restlichen Zutaten begeben.

### Rezepte aus Frankreich - Orangeade au Cointreau

---

Zutaten:

- 3cl Cointreau
- 1 Esslöffel Orangensaft
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 halbe Zitronenscheibe
- 25cl Sprudelwasser

Mit ein wenig Rotwein bedecken und für einige Stunden mit den Gewürzen und den geschnittenen Karotten köcheln lassen.

Am nächsten Tag portionsweise mindestens 2 Stunden köcheln, Wein oder Wasser hinzugeben, falls nötig

Guten Appetit!

Zubereitung:

- ein großes Cocktail-Glas mit Eiswürfeln füllen
- Cointreau, Zitronen- und Orangensaft hinzufügen
- Mit dem Sprudelwasser auffüllen
- das Glas mit der halben Zitronenscheibe garnieren.

Sante

