

Intercultural Eventmanagement and Training



Participating Organizations

European Bridges Association
www.european-bridges.com
office@european-bridges.com

**Gesellschaft zur Förderung der
Weiterbildung im Handwerk mbH**
www.handwerk-nrw.de
office@handwerk-nrw.de

ELEPHANT MUSIK Association
www.elephantmusik.fr
office@elephantmusik.fr

Vondi Consulting
www.vondi.eu
office@vondi.eu

I.E.S. Reyes Catolicos
web: www.iesreyescatolicos.es
office@iesreyescatolicos.es

**Kultur Sanat Eğitim Akademisi
Derneği**
www.ksead.org
office@ksead.org

1st NEWS LETTER (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;

Event in Österreich - Krampusstag (5. Dezember)

Der Krampus ist eine gruselige Figur aus dem Umfeld des Heiligen Sankt Nikolauses im Rahmen der Adventfeierlichkeiten in Bayern, Österreich und Ungarn.

■ 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

Krampusstag ist in jedem Jahr der 5. Dezember, während das Fest zu Ehren des Heiligen Sankt Nikolauses auf den 6. Dezember fällt (Nikolaustag); üblicherweise er-

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.

scheinen beide Figuren zusammen am Abend des 5. Dezember, seltener auch am 6. Dezember.

Während Nikolaus die lieben Kinder beschenkt, werden die bösen Kinder vom Krampus bestraft. Der Krampus trägt zumeist die folgenden Utensilien:

- Jacke und Hose aus Schaf oder Ziegenfell
- Hölzerne geschnitzte Maske aus Pinien- oder Lindenholz mit Ziegen-, Steinbock- oder Widderhörnern
- Kuhglocken: Befestigt an einem Gürtel über dem Rücken. In manchen Regionen trägt er auch eine Rasselfkette
- Einen Pferdeschwanz

Rezepte aus Österreich- Wiener Schnitzel

Zutaten:

- 4 Schnitzel von je 120 g

Für die Panierung:

- Mehl
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Öl oder Schmalz zum Braten

Kochanleitung:

Die Schnitzel klopfen bis sie 0,5 cm dünn sind. Die Enden sollen sehr dünn sein.

Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern. Man braucht 3 Schüsseln: 1 für die Eier, 1 für das Mehl, 1 für die Brösel. Die Schnitzel zuerst in das Mehl tippen, dann in die verührten Eier, dann in die Brösel. Versichere dich, dass das ganze Schnitzel mit Brösel bedeckt ist.

Die Schnitzel in das heiße Schmalz legen. Das Öl sollte ausreichen, damit das Schnitzel in der Pfanne schwimmen kann.

Das Schnitzel sollte nicht länger als 4 Minuten auf beiden Seiten gebraten werden.

Vergessen Sie nicht, das Schnitzel mit frischer Zitrone und Kartoffelsalat zu servieren!

Rezepte aus Österreich- Glühwein

Zutaten:

- 6 Stück Gewürznelken
- 4 EL Kristallzucker
- 1 Stück Orange
- 1 Liter Rotwein
- 3 Stück Zimtstangen
- 1 Stück Zitrone

Kochanleitung:

Rotwein mit den Gewürzen und den Zitruszesten der Orange und Zitrone 1 Stunde zugedeckt erhitzen, aber nicht kochen lassen.



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.

Danach den Glühwein noch mind. eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, und

Event in Bulgarien, Surva Festival der Maskenspiele

Maskenrituale stammen aus alten heidnischen Zeiten und werden auch heute noch in Bulgarien im Rahmen der volkstümlichen Traditionen fortgeführt. Bulgarische Maskenspiele finden hauptsächlich im Umfeld der Ferien zwischen Weihnachten und Ostern statt. In verschiedenen Regionen tragen Männer Masken um Neujahr, während der zwölftägigen Weihnachtsfeierlichkeiten (Weihnachten bis Dreikönigsfest), am Sonntag vor der Fastenzeit (Sirni Zagovezni) und am Sonntag vor dem Osterfest (Todorova Nedelia).

Der Tanz der maskierten Männer ist eine mystische Einheit aus Rhythmus, Klang und Farbe. Sie bewegen sich auf besondere Weise. Sie tragen eindrucksvolle Masken und einzigartige Kostüme. Die Umgebung der Dörfer ist angefüllt mit den Klängen hunderter Glocken und geflüsterten Wünschen nach Wohlstand und Gesundheit. Dem volkstümlichen Glauben nach schützen die Masken vor

Rezepte aus Bulgarien – Musaka

Zutaten:

- 400 g Hackfleisch-gemischt (Rind 40% und Schwein/Lahm 60%)
- 700 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 1 Karotte, gerieben
- 250 g Tomatenmark/Dosentomaten
- 1 große Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

vor dem Genuss eventuell nochmals erwärmen.

dem gefährlichen Einfluss böser Mächte.

Bulgarische rituelle Masken sind eine reichhaltige Informationsquelle über die verschiedenen ethnischen Regionen des Landes. Der Klang der Glocken, die an den Gürteln der Tänzer hängen, sollen dem Glauben nach die schützende Wirkung der Masken verstärken.

Surva ist das internationale Festival der Maskenspiele und findet jedes Jahr am letzten Wochenende im Januar in der Stadt Pernik statt. Es ist das größte Event seiner Art, nicht nur in Bulgarien, sondern auf dem gesamten Balkan.

Das bedeutendste Merkmal ist die zweitägige Parade für maskierte Gruppen aus Bulgarien und dem Ausland. Es zeigt verschiedene Arten traditioneller bulgarischer Kostüme, die bis heute Anwendung finden.

- 4 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
- 2 EL Öl
- Basilikum, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer, Paprika, Petersilie

Für den Belag:



- 1 Becher Jogurt – 400 g
- 2 Eier
- Prise Salz
- Prise Backpulver

Kochanleitung:

- Braten Sie in Öl die Zwiebel, Hackfleisch, Knoblauch und die geriebene Karotten.
- Tomaten hinzufügen und mit Bohnenkraut, Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie abschmecken.
- Legen Sie die gewürfelten Kartoffeln im selben Topf und füllen Sie genug Wasser zu, um die Kartoffeln zu

Rezepte aus Bulgarien - Limonada

Zutaten:

- 10 Zitronen
- Wasser, ½ bis 1 Liter. Sie können auch Sprudelwasser verwenden
- Süßstoff - etwa 300 g Zucker oder 200 ml Zucker- oder Ahornsirup
- 1 Zimtstange
- Für die Verbesserung des Geschmacks können Sie einige Minzblätter hinzufügen

Kochanleitung:

- Zitronen werden geschält, in zwei Teile geschnitten und entsaftet

Event in der Türkei - Festival der Orangenblüte

Das Festival der Orangenblüte wurde erstmalig im Jahr 2013 am zweiten Aprilwochenende gefeiert, zu dieser

decken.

- Wenn sie fast fertig gekocht sind, legen Sie die Mischung in einer Bratpfanne und braten Sie sie ca. 30 Minuten in einem Ofen bei 180-200 Grad
- Entfernen Sie die Bratpfanne aus dem Ofen und gießen Sie den Belag auf
- Bereiten Sie den Belag durch Mischen der Produkte für den Belag bis Sie eine homogene Mischung bekommen
- Braten Sie für noch ein einige Minuten (ca. 10-15) bis der Belag eine gold - braune Farbe bekommt.

- Wasser wird in einen Topf gegossen und zum kochen gebracht. Fügen Sie die Zitruszesten, Zimt und Süßstoff hinzu
- Alles kocht für 10 Minuten und dann der Topf wird vom Herd entfernt.
- Kühlen Sie die Mischung ab und filtern Sie sie.
- Fügen Sie die Zitronensaft hinzu und legen Sie die Limonade in den Kühlschrank.
- Die Menge Zitronensaft und Süßstoff hängt vom persönlichen Geschmack ab.
- Sie können die Limonade im Kühlschrank halten, aber es ist nicht zu empfehlen sie zu lange dort aufzubewahren, da sie an Geschmack verliert.



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.

Zeit stehen Orangenbäume in voller Blüte. Zugleich stellte dies das erste türkische Straßenfestival überhaupt

dar. Der Umzug fand statt, um eine kulturelle und touristische Bewegung in Adana einzuleiten, um durch eine Bündelung der Kraft ziviler Initiativen und lokaler Behörden eine Stadtmarke zu kreieren und um ein öffentliches Bewusstsein für den Beitrag dieses Festivals zur lokalen Wirtschaft aufgrund des Booms der städtischen Kultur und des Tourismus´ zu wecken.

Rund fünfzehntausend Menschen in speziellen Kostümen und eindrucksvoll geschminkt nahmen im ersten Jahr am Umzug teil. Am Rande des Umzugs fanden 39 weitere Aktivitäten in verschiedenen städtischen Gebieten statt. Die Menschen fühlten sich, als befänden sie sich in einem anderen Land. Menschen winkten mit Tränen des Glücks und der Freude auf den Bürgersteigen,

von Balkonen und aus Büros. Tausende Menschen aus dem gesamten Land und darüber hinaus reisten für dieses Festival nach Adana. Die Hauptstraßen in der Stadt erstrahlten im Glanz besonderer Dekorationen und Lichter.

Während des Umzugs nahmen die Menschen an 39 Events und Aufführungen teil, die allesamt ehrenamtlich und ohne jegliches Budget organisiert wurden. Als Teil des Umzugs brach eine Nichtregierungsorganisation sogar einen bestehenden Weltrekord. Aus über vierundzwanzigtausend Bildern zum Thema Frieden, die von über zehntausend Kindern gemalt wurden, entstand das weltgrößte Bildermosaik - Adana schaffte damit den Sprung ins Guinness Buch der Weltrekorde.

Rezepten aus der Türkei - Sarma (gefüllte Weinblätter)

Zutaten:

- 50-60 frische oder konservierte Weinblätter (+ etwas mehr um den Topfboden zu decken)
- 1 Tasse Reis
- 2 Kleine Tomaten
- 1 Mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Handvoll Petersilie
- 3/4 Tasse Wasser
- 1/2 EL getrocknete oder etwas frische Minzblätter
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Zitronensaft von 1/2 Zitrone oder etwas in Scheiben geschnittene Zitrone ganz oben während des Kochens

- 1 EL Tomatenmark(oder Türkische Mischung Paprika/Tomaten)
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 EL Salz – wenn Sie konservierte Weinblätter verwenden, dann lassen Sie der extra Salz aus..

Kochanleitung:

- Hacken Sie Zwiebel, Tomaten, Petersilie und Knoblauch fein
- Mischen Sie sie mit dem Tomatenmark und dem Reis zusammen
- Fügen Sie den Zitronensaft, Olivenöl, Petersilie, Minze



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 Gewürze hinzu.

- Mischen Sie sie fein.
- Legen Sie die Mischung auf die Seite bevor mit der Fühlung der Weinblätter beginnen. Beginnen Sie mit dem Abwaschen der Weinblätter.
- Setzen Sie 2 TL von der Reismischung auf einen Weinblatt, gleichmäßig verteilen, rollen wenig, falten Sie die Kanten und rollen sie wieder auf.
- Vergewissern Sie sich zuerst, dass der Boden des Topfes mit den zusätzlichen Weinblätter bedeckt ist. Dies ist nur um das Kleben der Sarmas am Boden des Topfes zu verhindern. Dann können Sie sie ordnen. Es

ist wichtig sich zu vergewissern, dass es nicht zu viel Platz zwischen den Sarmas gibt. Verwenden Sie eine speziellen Sarmaplatte oder eine Porzellanplatte um den Sarmas im Topf zu bedecken..

- Gießen Sie Wasser auf. Das Wasser sollte die Sarmas bedecken aber nicht zu viel, es sollte maximal bis zur Kante der Porzellanplatte reichen.
- Setzen Sie den Topf auf mittlerer Hitze bis das Wasser anfängt zu kochen, dann setzen Sie die Hitze zurück und lassen Sie die Sarmas 30-40 Minuten köcheln
- Servieren Sie die Sarmas mit türkischem Jogurt

Genießen Sie!



Rezepten aus der Türkei - Ayran

Zutaten:

- 3 Becher Jogurt
- ½ Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Kochanleitung:

- Setzen Sie alle Zutaten in einen Mixer

- 35 - 40 Sekunden mixen
- Gießen in Gläser. Nach dem Mixen werden Sie Luftblasen sehen und das der beste Teil
- Das ist die Menge für 4 Portionen

Genießen Sie!