



Erasmus+

Kísérő tanári beszámoló Ausztria (Rohrbach)

Időpont: 2025. március 02. - 2025. március 29.

1. Császár Bálint - 10.B – pincér
2. Szabó Máté – 10.B – szakács
3. Szajkó Levente – 10.B – szakács
4. Tóth Dávid Márk – 13.B – pincér

Kísérő tanár: Szabó Katalin, Vendriczki Róbert

Küldő intézmény neve: Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Technikum, Szakképző Iskola és Gimnázium

Fogadó intézmény neve: Berufsbildende Schulen 12 Akademiestrasse, 4150 Rohrbach, (Ausztria)

Kontakt személy: Gertrud Hollentin koordinátor

Projektszám: 2024-1-HU01-KA122-000227168

Projekt-téma: „Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig”

Kísérő tanári beszámoló

Én, Vendriczki Róbert: 2025. március 2-án egy hétfői napon indultam el a tanulókkal Ausztriába, hogy Rohrbach-Bergben található „BS” vendéglátóiskolában megkezdjük egy hónapon át tartó Erasmus+ programban való részvételünket. A Budapest-Linz útvonalat Railjet-tel és a fennmaradó utat Rohrbach-ig busszal tettük meg. Ott már várt ránk a házigazdánk Christine, aki elvitt minket Lanzerstorfbn található szállásunkra.

Ezután rendben megérkeztünk és elfoglaltuk a szállást. A következő napon becsekkoltunk a suliba és megkezdődtek a szorgalmas hétköznapi munkák a konyhán, illetve az étteremben is. A gyakorlati oktatás folyamán a környezettudatosság fontosságát bírták a hagyományos osztrák konyha elsajátítása mellett. A fenntarthatóság a vendéglátásban, ott egy olyan tudatos társadalmi tevékenység, amely életminőségi feltételek védelmét, illetve a bioszféra megővését tűzte ki. A nyersanyagok beszerzésénél is elsősorban a helyi alapanyagokon nyugvó ételek elkészítése, mindezt a helyi gazdáktól szerezték be, akik már évek óta biogazdaságokat tartanak fenn. A hulladékkezelésben is megnyilvánult ez a tudatosság, mert a vendéglátó egységekben keletkezett kommunális hulladékot szelektíven gyűjtötték. Fontos részét képezi az oktatásnak, mivel tudatosítani akarják a diákokban a

környezetvédelmi alapelvekre való fogékonyságot, amely későbbiek folyamán is elkíséri őket a munkájuk során, illetve tovább is adják ezen elveket.

A gyakorlatok során minden szakoktató kolléga maximálisan segítette a diákokat, csakúgy, mint az iskola igazgatója és az Erasmus+ koordinátor. A hétköznapi szorgalmas munkák mellett hétvégén sem tétlenkedtünk, többek között eljutottunk egy nagyon színvonalas szállodába, az AVIVA Hotelba és egy sommelier előadásra is. A következő hetünk is mozgalmas volt, a szokásos órák mellett, ellátogatunk egy pékségbe, valamint egy meghívásnak eleget téve kolostorlátogatáson vettünk részt, ahol a bemutatták nekünk az Aigen-Schlägel-i kolostort az iskola ott élő két tanára (premontrei szerzetesek) jóvoltából. Valamint megtekinthettük a sörüzemüket és ott is elmondták, hogy a készítés során a környezetvédelmi előírások abszolút betartása mellett készülnek a régió híres sörei, a Schlägl sörök. A kultúrával is foglalkoztunk, ellátogatunk Linzbe, ahol megnéztük a híres belvárosi részt, valamint a modern világot bemutató Ars Elektronikai Centert sem hagyhattuk ki.

Mindezek mellett a házigazdasszonnyal is voltak közös főzések és a nagyobb lélegzetvételi beszélgetések. A gyerekek jól érezték magukat és én is, mert a szakmai újdonságok mellett a német nyelvet is gyakorolhattam.

Én, Szabó Katalin 2025. március 15-én váltottam kollégámat, és két hetet töltöttem a tanulókkal. Hétköznap minden reggel 7.00-kor indultunk, és gyalog mentünk be az iskolába, ami hasonló képzésekkel foglalkozik, mint a mi iskolánk. A lakóhelyünk körülbelül fél órára volt az iskolától a város szélén, zöld övezetben. Hazafelé is mindig sétáltunk, bevásároltunk, amiből esténként főztünk, sütöttünk valamit.

Az iskola konyháján és éttermében dolgoztak a tanulók, amik nagyon jól felszereltek. A diákok először átöltöztek munkaruhába, majd a szakácsok mentek is a konyhába előkészülni. A pincér tanulókkal az első órában a napi feladatokat beszélték át, és az oktató beosztotta a tanulókat csoportokra, majd kiosztotta a feladatokat, utána mentek az étterembe. A tanulók mindig külön csoportban voltak helyi diákokkal, hogy a nyelvet gyakorolhassák, és kapcsolatokat építsenek ki a helyi diákokkal.

Az iskolában mindig négy menü volt, amiből lehetett választani. Mindig volt egy leves, vagy előétel, a főételnél lehetett választani húsos és vegetáriánus menü közül, és mindig volt valami egészséges desszert. Nagyon sok bio alapanyagot használnak, amiket a helyi termelőktől szereznek be. Ezenkívül minden nap készítettek egy salátás pultot öntetekkel, magvakkal, amiből bárki összeállíthatott az ebédjéhez egy salátát. Az ételekhez az alapanyagot minden reggel helyi termelők hozták. Többször volt valami gombából készült étel is, amivel tele voltak a város környéki erdők. A diákoknak először furcsa volt, hogy kevésbé fűszeresen és zsírosan főznek, de aztán megszokták.

Tartottunk egy „Magyar nap”-ot is, amihez előre megadtuk a hozzávalókat. Reggel már kikészítettek mindent, leírtuk az elkészítés menetét, és a diákok a helyi tanulókkal együtt elkészítették a levesből, fő ételből és desszertből álló menüt. A pincér tanulóik magyar színvilággal terítették meg, és a vendégeket koktéllal fogadták a bejáratnál. Ezen a napon a gyerekekkel ebédelt az igazgató, a programfelelős és az oktatók is. Mindenkinek nagyon

ízlettek az ételek és a koktélnak is nagy sikere volt. Nagyon megdicsérték a tanulókat, és ajándékot is kaptak tőlük diákjaink.

Ami érdekes volt még a diákok számára, hogy a helyiek sokat mozognak, és főleg a szabadban. Mi is, amikor az idő engedte elmentünk túrázni, mivel több túra útvonal is van a környéken, és mindig nagyon sok helyi túrázóval, kerékpárossal találkoztunk.

Természetesen hétvégeként, amikor szabadidőnk volt, mindig csináltunk programokat. Megnéztük Rohrbach és környéke nevezetességeit, közös főzések is voltak. Kirándultunk Maria Trostra, Götzensdorfbra, Csehországba, Hochficht síterületre, egy helyi szarvasmarha tenyésztő gazdaságba, részt vettünk egy helyi fesztiválon, megnéztünk útközben több komposztáló gazdaságot és a Villa Sinnenreichot, ami egy múzeum, ahol próbára teheték a gyerekek az érzékeiket, felfedezhették az illúzió és a valóság közötti világot.

Estéknként megírták a munkanaplót, kikérdeztem az aznap tanult szavakat, megbeszéltük az aznapi történéseket, mit éltek meg pozitívumként, mi volt esetleg negatívum. Természetesen voltak holtpontok, amikor a honvágy előjött, de nagyon jól segítették egymást, soha nem veszekedtek, a hónap alatt úgy éreztem jó barátok lettek.

Végül 2025. március 29-én indultunk haza kicsit vegyes érzelmekkel. Hiányozott már az otthon, de a helyi életet is megszoktuk már. Utolsó iskolai nap elbúcsúztunk az iskola vezetőségétől és az oktatóktól. A programfelelősünk Gertraud és egy másik kolléganő Petra meghívott minket egy búcsú ebédre egy neves étterembe. Előző este pedig elbúcsúztunk szállásadónktól, aki ismét megvendégtelt minket. Nagyon szép napokat tölthettünk Rohrbachban.

Szeretnénk megköszönni ezt a lehetőséget, hogy megismerhettünk egy másik ország kultúráját, étkezési szokásait, módszereit és a környezettudatos alapanyag használatot. Ezekkel az egyhónapos gyakorlatokkal nagymértékben lehet fejleszteni a diákok életét, hiszen megtanulnak önállóan gazdálkodni a saját anyagi kereteikből, megtanulják, hogy az élelmiszer az egyik legdrágább kincsünk és nem szabad pazarolni, környezettudatosabbak lesznek. Nagy mértékben fejlődik az idegennyelvi készségük. Valamint hosszabb időtartam alatt kipróbálhatják magukat a szülő nélküli önellátásban és a munka világában.

Szabó Katalin és Vendriczki Róbert

kísérő tanárok



