

Kísérő tanári beszámoló: Überlingen/ Németország

Küldő szervezet / intézmény:

Név: Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Középiskola

Város: Gyöngyös

Ország: Magyarország

Fogadó szervezet / intézmény:

Név: Constantin-Vanotti-Schule

Város: Überlingen - Lippertsreute am Bodensee

Ország: Németország

Résztevő tanulók:

Lukács Véda – 13.A

Csányi Bence – 13.B

Pálmafy Balázs – 13.B

Időszak: 2024.09.25- 2024.10.22

Munkahelyek:

Landgasthof Keller

Landgasthof zum Adler

Landgasthof zum Adler

Kísérő tanár: Daskalopoulos - Kuzbelt Hilda Violetta

A Bódeni tó partján, csodálatos földrajzi környezetben fekvő, Überlingeni Constantin Vanotti nevét viselő testvériskolánk segítségével három tanulóknak ebben a tanévben is sikerült az egy hónapos szakmai gyakorlatukat Überlingen – Lippertsreutében eltölteni. Az elmúlt évekhez hasonlóan most is nagyon szíves fogadtatásban volt részünk: a koordinátor, a mentorok, az intézményvezetés, a tantestület, na és a fogadó vendéglátó egységek, az ott dolgozó kollégák részéről. Jó érzés minden évben visszamenni oda, ahol szeretettel fogadják az embert!

A felkészítés, a már hagyományokra épülő: nyelvi, kulturális, pszichológiai elméleti és gyakorlati órákkal kezdődött és az OLS - online nyelvi teszt – kitöltésével fejeződött be.. A felkészítés során teljes körű felvilágosítást nyújtottam számukra a nyelvi és a kulturális információkon túl a helyi szokásokról, a munkahelyek, a fogadó fél elvárásairól. Nagyon szimpatikus, a felkészítéshez pozitívan hozzáálló tanulókat ismerhettem meg mindhármuk személyében. A tesztek jól jöttek, sokat segítettek a nyelvi felkészülést, ill. a tanulók képet kaptak felkészültségük szintjéről. Mindhárman sikeresen teljesítettek. A szülőkkel is találkoztam, melyet a kiutazás előtt szintén nagyon fontosnak tartok!

Ezúton egy angol nyelvet, (Balázs) és két német nyelvet tanuló (Véda és Bencde) Máltai Keris diák várta izgatottan az indulás pillanatát. Legfőbbképpen azért izgultak, hogy mi lesz velük, ha én öt nap után hazajövök!?

Az utazás kapcsán változás történt: a megváltozott körülmények és a gyerekek igénye alapján a zöld utat választottuk. Budapestről, a Népligetből induló autóbusszal indultunk el „hajnalok-hajnalán” Bécsen keresztül. Münchenben kellett átszállnunk és irány Friedrichshafen!

Andreas Glöser kolléga várt bennünket, majd a már megszokott módon Uwe Kochendörfer kolléga transzportőrével elszállított minket végcélunkhoz: Lippertsreutéba, akinek évről évre nagy-nagy köszönettel tartozunk, a kiváló munkahelyek és a nyugodt otlét biztosításáért!

A megfelelő szállás megtalálása évről-évre izgalmas feladat. Ezúton az intézmény egykori igazgatója – akivel elkezdtük anno a programot: Gerhard Krimmer Úr – biztosította a teljességgel felszerelt kislakást 😊

A két fiunk sem panaszkodhatott, hiszen mindketten igazi, családi hagyományokra épülő vendéglátó - egységekben dolgoztak. Az Adler fogadó több százéves történelemmel bír és működtetése az 1700-as évek óta a Vögele család nevéhez fűződik. Igazi, a vendéglátás hagyományait szigorúan őrző egység, amely mind az ételek elkészítésében, a felszolgálati módban, a berendezés tekintetében megnyilvánul. 1748-ban úgy nyilatkozott Andreas Vögele:

„Nem csoda, hogy egy jól berendezett vendégfogadó mellett, az északi ország részről érkező gabonakereskedő, nem tudott elmenni.” Ez ma is így van, hiszen nincs olyan pillanat, hogy valaki be ne térjen a különlegesebbnél különlegesebb hal, hús és tradicionális helyi ételeket kínáló vendéglőbe, ahol a vendégfogadás igen magas fokú, és varázserejű Peter Vögele, a jelenlegi tulajdonos részéről! A vendégfogadó nem csak a környéken, hanem Németországban is híres konyhájáról és vendégszeretetről. Balázs és Bence azt is megtanulhatták itt, hogy milyen tiszteletben tartják a vendéget; itt valóban „vendég az úr”! A mindennapi tevékenységének nagy részét a vágás, szeletelés, aprítás, tálalás és saláta készítés tette ki. Bence rutinusán tevékenykedett a konyhában, s a más országból érkező kollégákkal is remekül megtalálta a hangnemet. Állásajánlatot is kapott a tulajdonostól. Balázs pedig az angol nyelvtudásával értette meg sikeresen magát a külföldi kollégákkal szemben.

Védát szimpatikus főnökasszonya, a Keller tulajdonosa Ruth Keller asszony és csapata nagyon szívesen látta. Az egész hónapot családi, baráti hangulatban tölthette, remek házas ételek elkészítését tanulhatta meg. A hagyományos Spätzle (nokedlihez hasonló tészta) készítését is elsajátíthatta. A napi két műszakban nem unatkozott, hiszen itt is gyakran volt teltház, így a konyhai munkálatok minden területén kipróbálta magát, rengeteg tapasztalatot szerzett. Sőt, mint turisztikát tanuló diák, a recepción is tevékenykedhetett, hiszen a német nyelvtudása megfelelt az elvárásoknak ☺

A program szerint a felnőtt korú tanulókkal nincs hivatalos kíséret. Sikerült velük öt napot kint tartózkodnom. A rutin, a segítőkészség, a partnerség sokat segített abban, hogy az ott töltött rövid időbe sok minden beleférjen. Mi tehát nem munkával kezdtük a négy hetes programot. Sikerült megismertetni a kis csapattal a közlekedést, bejártuk Überlingen városát, megismerték a főbb nevezetességeket. Landungsplatz „leszállóhely”- mindenki találkahelye, Promenade – a Bodeni tóparti csodálatos sétánya tele vendéglátós egységekkel, Stadtgarten – városi park, Kurhotels – a kúra hoteleket, melyek különösen vonzzák a turistákat, Szent Nikolaus Münster – a gótikus stílusban épült csodálatos Szent Miklós székesegyház és természetesen a Constantin Vanotti nevet viselő partneriskolánkat. Az intézmény vezetése, koordinátorunk Nicole Cherwoniak segítségével, külön fogadást szervezett számunkra. A tantestülettel is találkoztak tanulóink a nagyszünetben, a tanári szobában, ahol nagyon ügyesen, természetesen a célnyelven, ill. angolul mutatkoztak be. Majd egy közös ebédre kaptunk meghívást a Keller fogadóba együtt az intézményvezetéssel és mentorainkkal.

Turisztikai látványosságok felfedezése és kirándulásaink távolabbi utazással folytatódtak. Elhajóztunk a Mainau szigetére, ahol az évszaknak megfelelő virágok halmaza nyílik. Egy óriási arborétum, ahol, az ezeréves fák mellett lepkeház, állatkert, virágkompozíciók, rózsakert, pálmaház és számos vendéglátóhely várja az odalátogatókat.

A német pontosság és precizitás elve szerint az idén is volt sajtókonferencia, ahol Gerd Kraus kolléga fotózásról, partneriskolánk honlapra való felkerülésünkről is gondoskodott! Készült sok közös fotó is a programban részt vevő csapatról, és természetesen az idén is megjelentünk a regionális újságban.

Most pedig szeretném röviden összefoglalni a cikk tartalmát, ami nagyon tanulságos lehet mindannyiunk számára:

„Ínyenc hidak: Magyar szakácsok Lippertsreutében“ címmel jelentünk meg a helyi sajtóban, a Süd Kurirban. A cikkben kiemelték, hogy a két intézmény több, mint 25 éve áll egymással szoros kapcsolatban. A bemutatás, az idej projekt és a szakma fontossága mellett a cikk kiemeli, a két intézmény koordinátorai, az egykori és jelenlegi kollégák lelkiismeretes támogatását. A partneriskola egykori igazgatója, – aki super és igen kedvezményes szállást biztosított számunkra - ennek a baráti kapcsolatnak a különlegességét abban látja, hogy egy ilyen hosszantartó, nemzetközi együttműködés elképzelhetetlen lenne az egyének elkötelezettsége nélkül.

Az öt nap elteltével biztonságban hagytam ott a kis csapatot, miután tudtam, hogy Uwe kolléga biztos háttérrel nyújt tanulóinknak! A folyamatos kapcsolattartás megkönnyítette a helyzetemet; picit, kevesebbet aggódtam, mert tudtam, hogy a jó helyen és jó kezekben vannak tanítványaim! Erről folyamatosan meggyőztek, sőt megérkezésük óta folyamatosan honvágyat éreznek Lippertsreute iránt. Talán felejthetetlen élményben volt részük?!

Nézzük, mit jelentett számukra a Németországi Erasmus+?

„Az Erasmus+ számomra egy egyéni és szakmai fejlődést hozott”.

„A sokszínű külföldi, szakmai környezetbe való bekerülés:

- segített megismerkedni Németország kultúrájával,
- betekintést nyerhettem a helyi tradicionális ételek elkészítésébe, az alapanyagok beszerzésének folyamatába és ennek fontosságába,
- elsajátíthattam a különböző konyhatechnológiai műveleteket,
- kipróbálhattam a - számomra eddig ismeretlen - számtalan konyhai felszerelést és eszközöket,
- megismerhettem a környéket,
- utazhattam a három országot összekötő Boden tó körül”.

Néhány fotó, melyek emlékeikben remélhetőleg örökre megmaradnak



Kedves vendéglátóinkkal és szállásadónkkal az érkezésünk tiszteletére adott munkabéd alkalmával VEDA munkahelyén: a Keller fogadóban.



Bence és Balázs munka közben az Adler fogadóban Peter Vögele tulajdonossal



VEDA a Kellerék konyhájában



A suliban Nicole Erasmus+ koordinátorral

Közös kirándulásunk



Landungsplatz: mindenki találkozóhelye
Überlingenben a Bódeni tó partján

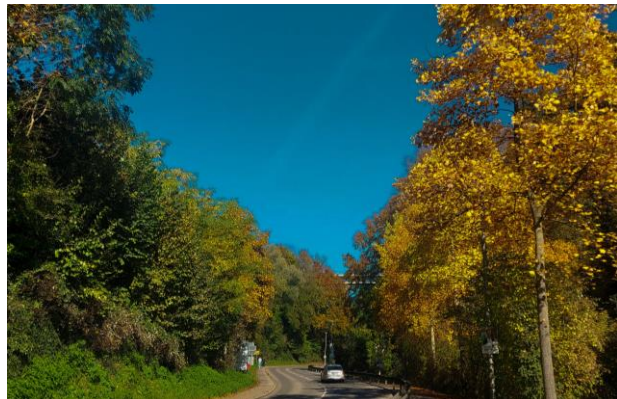
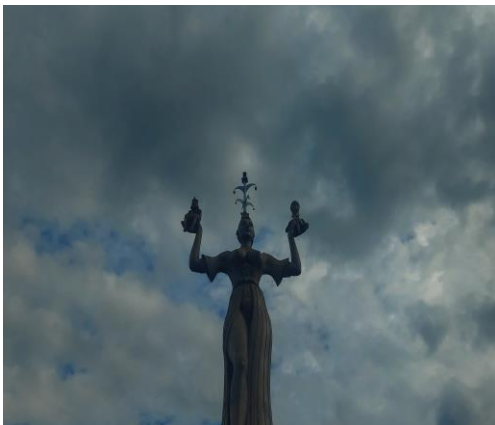
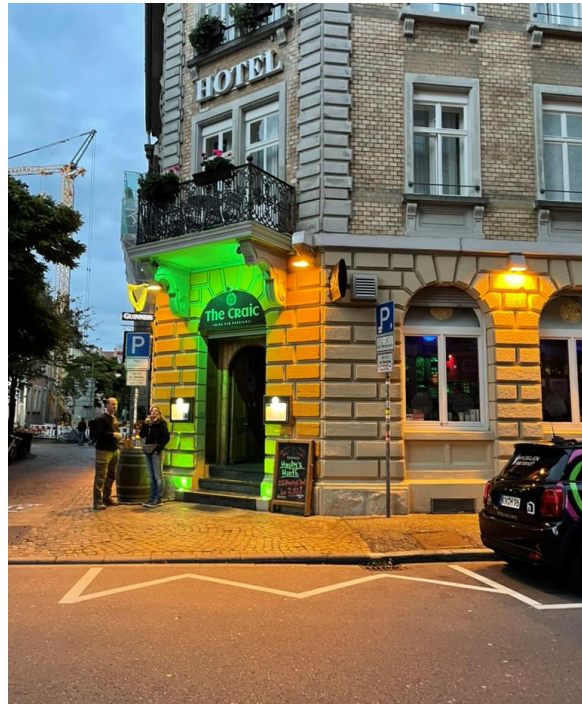
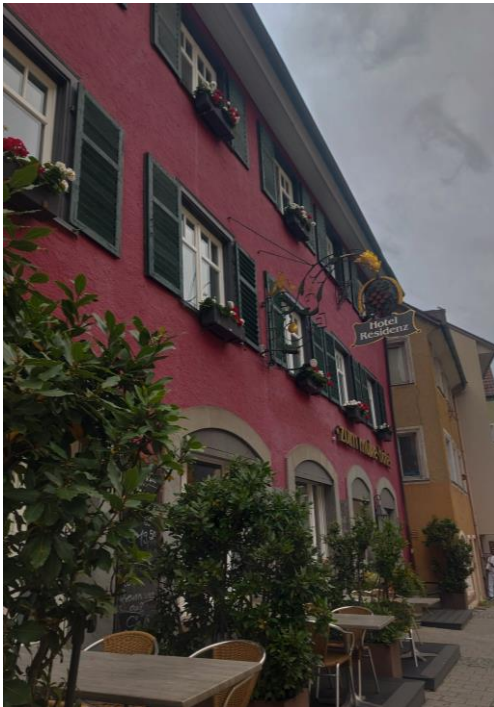


Városkapu – Überlingen



A Mainau szigetén

Egyéni utazásaik



Ausztria – Svájc - Németország



Már idehaza: 2024. december 11-én Disszemináció keretében mutatták be a programot és számoltak be a kint szerzett tapasztalataikról a közösen készített PPT alapján, majd elismerésül kézhez kapták az Europass bizonyítványt

Gyöngyös, 2024.10.23

Daskalopoulos-Kuzbelt Hilda Violetta
kísérő tanár