



**“Tuscia-Ambasciatore –
Botschafter des guten Geschmacks
und Reisens in der italienischen
Tuscia”**



ZU TISCH BEI DEN PÄPSTEN, ADLIGEN und BAUERN.

Junge Berliner Köche und Restaurantfachleute auf Entdeckungstour in Italien.

Vom 10.5.14 – 31.5.14 beschäftigen sich 8 Auszubildende des Berliner OSZ Gastgewerbe Brillat Savarin Schule in Berlin im Rahmen eines Leonardo da Vinci Projektes der Berliner EU-Agentur an der Friedrich-List-Schule mit den Tischgewohnheiten der Päpste, Adligen und Bauern in der italienischen Provinz Viterbo (Tuscia) am Bolsena See nördlich von Rom. Ziel des Projektes ist die Unterstützung der Teilnehmer beim Erwerb und beim Einsatz von Wissen, Fähigkeiten und Qualifikationen zur Förderung ihrer persönlichen Entwicklung, ihrer Beschäftigungsfähigkeit und ihrer Teilnahme am europäischen Arbeitsmarkt. Organisatorisch betreut wird das Projekt vom Berliner Reiseveranstalter Agenzia Ombrellone.

Das Projekt erfährt in der Region Tuscia außerordentliche Unterstützung durch Vertreter der Regional- und Provinzregierung, Bürgermeister, camera di commercio di Viterbo, Club Unesco di Viterbo, Associazione Tuscia un'puo sowie Tourismus- und Handelsvereinigungen. In einer Grußbotschaft des Botschafters Italiens in Berlin, Seine Exzellenz Elio Menzione, wird dieses Projekt ausdrücklich als Möglichkeit zum deutsch-italienischen Kultur- und Wirtschaftsaustausch sowie als Begegnungsmöglichkeit für junge Menschen beider Länder gewürdigt, das auch Interesse beim Direktor der italienischen Zentrale für Tourismus ENIT in Deutschland, Marco Montini, findet. Insgesamt ist das Projekt so angelegt, dass es auch für die Berliner Ausbildungsbetriebe eine Bereicherung und öffentliche Anerkennung mit sich bringen wird, wenn sie die Auszubildenden für eine solche Maßnahme im Rahmen europäischer Bildungsarbeit unterstützen und freistellen.



Historische Bezugspunkte des Projektes sind die Legende vom deutschen Bischof, der auf einer Italienreise im Jahre 1111 in Montefiascone den berühmten EST! EST!! EST!!! Wein entdeckte und zu seinem größten Genießer wurde sowie die Zeit des längsten Konklave der Kirchengeschichte in Viterbo (1268-1271), das nach 3-jähriger Dauer mit einem Aufstand der Bevölkerung endete, bei dem diese einfach den in Viterbo tagenden und schmausenden Kardinälen das Dach über dem Kopf abdeckten, um sie so Wind und Wetter ausgesetzt, zur Eile zu treiben.



Auf vielfältige Art und Weise findet in den 3 Wochen ein Kennenlernen von Land und Leute im Dreiländereck Toskana, Umbrien, Latium sowie europäischer Kulturgeschichte des Essens und Trinkens statt, das mit der Ausrichtung eines festlichen Banketts im ehemaligen Papstpalast „Rocca dei papi“ in Montefiascone endet.



Im Rahmen einer einwöchigen Hospitation an der “scuola alberghiera di Viterbo” werden die jungen Menschen gemeinsam mit den Schüler/innen das Thema theoretisch und praktisch erarbeiten.



Zusätzlich werden Praktikas in renommierten Restaurants der Gegend durchgeführt. Bei 2 volkstümlichen Festen und einem von den Teilnehmern gastronomisch zu begleitenden Bauernfest werden die jungen Menschen die einfache Bauernküche kennenlernen und zubereiten. Beteiligt werden die jungen Menschen auch an der Vorbereitung und Durchführung eines feierlichen Banketts in einer mittelalterlichen Schlossanlage anlässlich der Verleihung eines europaweit ausgeschriebenen Preises zur Etruskerkunde.



Das Kennenlernen handwerklicher Herstellungsmethoden landwirtschaftlicher Produkte sowie von Lebensmitteln, z.B. bei der Wurst-, Käse-, Nudel-, Brot- und Weinherstellung und der Fischerei, wird durch Besuche in verschiedenen Handwerksbetrieben gewährleistet. Im Rahmen des Projektes beschäftigen sich die Schüler/innen auch mit der Initiative der UNESCO, die 2010 die sogenannte Mittelmeerdiät, d.h. auch traditionelle italienische Lebensformen und Ernährungsweisen, in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen hat.



Als abschließender Höhepunkt für die Gruppe findet eine Fahrt nach Rom statt, die die Besuche der Generalaudienz des Papstes, eines römischen Spitzenrestaurants sowie des modernen Gourmet- und Einkaufstempels "EATALY" beinhaltet.



Zurück in Berlin werden die jungen Menschen in eigens angefertigten Berichten ihre Erfahrungen zusammenfassen und im Rahmen einer Festveranstaltung des OSZ Gastgewerbe mit offiziell geladenen Gästen im Juni 2014 praktisch vorführen. Im Rahmen einer offiziellen Feier wird Ihnen dann auch der offizielle EUROPASS verliehen, der die im Auslandsaufenthalt erworbenen Kenntnisse, Fertigkeiten und einzigartigen Lernerfahrungen attestiert. Hierzu eingeladen ist die Partnerschule aus Viterbo, die ihrerseits einen Aufenthalt im Rahmen eines Leonardo da Vincis Projektes in Berlin plant.

Info und Kontakt:

OSZ Gastgewerbe, Schulleitung Herr Enste Tel.: 030 914 266-0, Herr Dietrich 030 914266-216, www.osz-gastgewerbe.de
 Projektleitung GoEurope, Herr Schuppan, Tel.: 030 81853538, www.friedrich-list-berlin.eu/fls_3_fls_international.php
 Agenzia Ombrellone, Bernd Gasser, Tel.: 0176 969 00 454, www.bolsena.info



Slideshow (13 Min.): <https://www.dropbox.com/s/iydjazancg4czhu/Präsentation-Monitor.m4v>