

Tajut, capo in bi, brodetto e molta storia

der 5HTB erobert Friuli-Venezia-Giulia im Sprint (16. - 20. September 2013)

Am Anfang stand die Idee eine Klassenreise zu organisieren, die sowohl Tourismus- und Freizeit-Management (TFM) als auch Italienisch verbinden sollte. Lisa Orovcechia und Jenny Picha übernahmen diese Aufgabe als ihr Maturaprojekt in TFM, betreut von Prof. Silvia Pointner (TFM, Friuli-Expertin und Sprint) und Prof. Sonja Miljevic (Italienisch und Klassenvorstand).

Das abwechslungsreiche Programm enthielt eine Besonderheit: die Schülerinnen und Schüler des 5HTB hatten keinen normalen Sprachunterricht, sondern mussten ihre Italienisch-Kenntnisse direkt in Interviews mit Einheimischen erproben. Für jede Stadt, die besucht wurde gab es einen Arbeitsauftrag. Die Interviews wurden mitgefilmt und für einen klasseninternen Wettbewerb ausgewertet. Eine kleine Kostprobe der Arbeitsaufträge gefällig?

Gefragt wurde unter anderem:

- was man unter einem „tajut“ versteht (Udine)
- welche Zutaten man für einen echten „brodetto“ braucht (Grado)
- wie die Einheimischen ihren „caffè“ am liebsten trinken (Trieste)
- wie man zum gut versteckten Tempietto Langobardo kommt (Cividale)
- wo man in der Stadt am besten essen kann (Gorizia)

Abgerundet wurde dieser Italienisch-Kurs der etwas anderen Art durch Führungen in Italienisch: Stadtführung in Trieste und kommentierte Verkostungen von „prosciutto di San Daniele“ und „vini del collio“ in Cormòns. Es ging dabei aber auch unter die Erde (Tropfsteinhöhle Grotta gigante im Triestiner Karst) und in die traurige Vergangenheit (Museo della grande guerra = Erster Weltkrieg-Museum in Gorizia).

Krönender Abschluss war eine Schifffahrt mit Abendessen bei Sonnenuntergang in der Lagune von Grado. Ein bisschen wehmütig verließen wir am Freitag bei strahlendem Sonnenschein und spätsommerlichen Temperaturen diese landschaftlich und kulturell abwechslungsreiche Region.



5HTB und Prof. Sonja Miljevic auf der Mole Audace in Trieste. Nach 15 Minuten Regen und Bora bei der Ankunft war es strahlend schön. Im Hintergrund die Piazza Unità mit dem Rathaus.



5HTB ganz entspannt bei der abschließenden Lagunenfahrt



Kerstin bei der Verkostung von Prosciutto di San Daniele

Tajut nennt man ein Gläschen Wein, dass man oft schon am Vormittag mit einem kleinen Snack in geselliger Runde zu sich nimmt.

Brodetto ist die typische Fischsuppe aus Grado mit vielen verschiedenen Zutaten

Capo in bi nennt man in Triest einen Cappuccino, der im Glas serviert wird. Nur: in Triest ist ein Cappuccino das, was im restlichen Italien un caffè macchiato ist. Klingt kompliziert? Ist es auch! Am besten ist es, man bestellt „un nero“ – dann bekommt den ganz normalen Espresso.