

Transnationales Schülermeeting

28. März – 1. April 2022

Easton College in Norwich, England



Das österreichische Team

1. Reihe v.l.: Elisabeth Hönigsberger, Helene Rauchenzauner, Katrin Grabmayr, Elisabeth Humer, Eva Mayer, Daniel Gratzl
2. Reihe v.l.: Lukas Schoissengeyer, Xaver Preyer, Martina Fichtenbauer



ERASMUS+ Projekt DIGITALIS in England

Vom 28. März bis 1. April fand das Schülertreffen im Rahmen des Erasmus+ Projekts Digitalis in Norwich, England, statt. EUROPEA Austria, einer der fünf Projektpartner, war mit 5 SchülerInnen und 4 Lehrkräften bzw. Direktorin aus den Schulen LFS Krems, LFS Gießhübl und LFS Mistelbach bei Wels vertreten. Auf dem Programm standen u.A. Themen wie Social Media Marketing, Dateneinsatz in der Landwirtschaft, digitale Anwendungen und die Erstellung eines Videos in gemischten Schülergruppen. Landeskundliche Exkursionen bei zum Teil winterlichem Wetter rundeten das Programm ab.



Das österreichische Team

1. Reihe v.l.: Elisabeth Hönigsberger, Helene Rauchenzauner, Katrin Grabmayr, Elisabeth Humer, Eva Mayer, Daniel Gratzl
2. Reihe v.l.: Lukas Schoissengeyer, Xaver Preyer, Martina Fichtenbauer

Norwich College – oder eigentlich drei Colleges gemeinsam

beobachtet von Elisabeth Humer

Das Norwich College besteht aus drei zusammengelegten, jedoch eigentlich ziemlich unterschiedlichen Colleges an drei voneinander geographisch zum Teil recht weit auseinander-liegenden Standorten.

Das City College Norwich ist der sogenannte Hauptstandort. Dort werden von Lehrlingen aller möglichen Ausbildungsrichtungen, über berufsbildende Kurse bis hin zu akademischen Abschlüssen alle möglichen Studenten unterrichtet. Im Paston College werden vor allem Maturanten und angehende Akademiker ausgebildet. Und last but not least kommt das Easton College, in dem wir untergebracht waren und in dem alle landwirtschaftlichen Ausbildungszweige ihren Platz haben.



Das moderne Hauptgebäude des City College wurde neu gebaut und ist technisch auf dem neuesten Stand:



Die Unterrichtsräume im Neubau des City College die zum Teil auch wir nutzen durften, sind perfekt ausgestattet. Unsere SchülerInnen hatten die Aufgabe, in gemischten Gruppen ein Video über Besonderheiten der Heimatländer vor Ort aufzunehmen und dieses dann zu editieren.



Bei einer gelungenen Essenseinladung der Restaurant Lehrlinge wurden wir mit richtigen Kunstwerken verwöhnt.



Die Lehrlinge des City College brillierten mit perfektem Service.

Schon alleine der Lageplan von nur einem der zusammengelegten drei Colleges, hier auf dem Bild das landwirtschaftliche Easton College, lässt erahnen, wie viele Schüler und Studenten hier ausgebildet werden. In Summe sind es derzeit zwischen 17 000 und 20 000 Lehrlinge, Schüler, jugendliche und erwachsene Studenten.

Einige Spezialisierungsgebiete sind der Zusammenlegung der drei Ausbildungsstätten leider zum Opfer gefallen. Bei einer Führung durch das Easton College war das Bedauern über die verlorengegangene Individualität bei so manchen Lehrkräften recht offensichtlich zu erkennen.



Schweine werden beispielsweise keine mehr gehalten. Auch die bei den Schülerinnen und Schülern mit besonderen Bedürfnissen so beliebten Legehennen mussten weichen. Und anstatt von unzähligen Milchkühen gibt es jetzt nur mehr 30 Rinder.

Die von Natur aus hornlose Rinderrasse RED POLL ist besonders gut für den landwirtschaftlichen Unterricht geeignet. Diese etwas kleinere Rasse ist sehr widerstandsfähig und eignet sich hervorragend für die feuchten Weideflächen:



Etwa 500 Schafe werden im landwirtschaftlichen Schulbetrieb versorgt:



Aus den Erfahrungen einiger Lehrkräfte ist das Resümee zu ziehen, dass übermäßig große, zusammengelegte Ausbildungsstrukturen zu markanten Verlusten in manchen Fachgebieten führen.



Elisabeth Huemer
LFS Mistelbach, OÖ

Als Englisch Lehrerin bin ich auf die beiden Mistelbacher Mädels und die 'Austrian Delegation' richtig stolz. Unsere SchülerInnen haben alles souverän und mutig gemeistert und sich toll eingebracht. Eine gelungene und von Erfolg gekrönte Reise für uns alle!

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

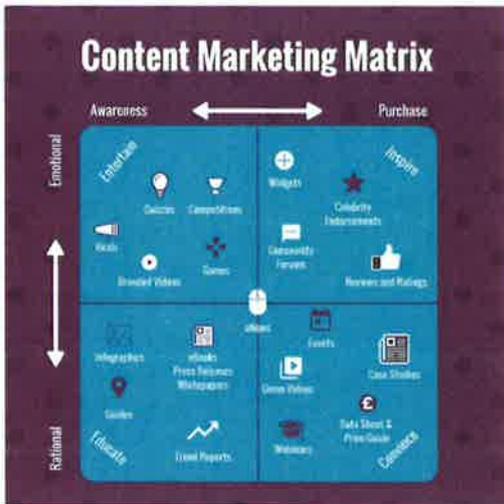
Digitalis

europaea austria

DIGITAL MARKETING

zusammengestellt von Elisabeth Hönigsberger

Rebecca Elmy, die Kursleiterin für Digital Marketing am City College Norwich, stellte die Content Marketing Matrix (Abbildung) vor und unterstrich die Wichtigkeit einer Ausgewogenheit zwischen Unterhaltung, Inspiration, Weiterbildung und Überzeugung.



Diese Matrix zeigt Möglichkeiten auf, mit digitalen Anwendungen die (zukünftigen) KundInnen anzusprechen. Dafür ist es auch notwendig, so viel wie möglich über diese zu wissen und diese KundInnen so gut wie möglich zu verstehen. Sie verwies dabei u. A. auf Google Analytics, die in der EU mehr als umstritten ist.

„Als Kind ist jeder ein Künstler. Die Schwierigkeit liegt darin, als Erwachsener einer zu bleiben.“ Pablo Picasso

Tipps für die Gestaltung von besseren Inhalten für Social Media gab.

Er sprach über die Macht von aussagekräftigen Bildern und zeigte auf, wie mit „The Rule of Thirds“ interessantere Bilder gemacht werden können (siehe Abbildung). Er nannte die drei wichtigsten Parameter eines Bildes: Position, Belichtung, Umrahmung. Bei graphischen Darstellungen sind Farben, Schriften und das Layout entscheidend. „Der Künstler ist ein kreativer Entdecker auf der Suche nach neuen Mustern oder Überraschungen, die er mit anderen teilen kann. Der Designer ist ein kreativer Techniker, der Muster oder Überraschungen nutzt, um Bedeutung zu vermitteln.“

Weiterführende Informationen gibt es im Lehrgang „Social Media Marketing“ der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, der von österreichischen Mitgliedern des Digitalis Projekts konzipiert wurde.

Die Drittel-Regel - Rule of Thirds

Das Bild wird gedanklich in neun Teile geschnitten, alle neun Teile sind gleich groß. Motive werden an einem Schnittpunkt angelegt bzw. entlang einer Linie platziert.

HORIZONT

Bei Landschaftsaufnahmen wird der Horizont auf der zweiten Linie platziert, ein Einzelelement - wie z.B. der Baum - soll ebenso aus dem Zentrum gerückt werden.

Bei Porträtaufnahmen sollen die Augen auf der zweiten Linie platziert werden.

Bildelemente 353.p.xabay.com

Zusammenarbeit bei CATALYST FARMING

zusammengefasst von Elisabeth Hönigsberger

Fünf landwirtschaftliche Betriebe arbeiten gemeinsam mit Partnern aus Forschung und Handel. Sie testen, diskutieren, wählen und nutzen Best Practice Verfahren, um die produktiven, finanziellen und ökologischen Ergebnisse ihrer Betriebe zu verbessern. Diese fünf Betriebe in der Region Norfolk bewirtschaften über 700 Felder mit einer Gesamtfläche von über 7000 ha. Dominic Swan, der Datenanalytiker, stellte ihr Konzept und ihre Arbeitsweise vor.

Entscheidungen werden auf Grundlage von gesammelten und analysierten Daten früherer Entscheidungen getroffen. Diese müssen sich positiv auf eines der Hauptziele auswirken und dürfen keine negativen Auswirkungen auf eines der anderen Ziele haben. Diese vier Hauptziele sind:

1. Steigerung der Produktion und damit des Ertrags
2. Verbesserung der Qualität - geringerer Stickstoffgehalt des Korns, höherer Eiweißgehalt, spezifisches Gewicht, Öl, Zucker ...
3. Verringerung des Einsatzes von Dünge- bzw. Pflanzenschutzmitteln, Saatgut, Arbeitskräften ...
4. Verringerung der Umweltbelastung - Nährstoffauswaschung, Bodenverschlechterung, Nützlinge ...

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, unterstrich er speziell die Wichtigkeit von gesicherten und eigenen Daten; nicht Vermutungen oder ‚Erfahrungen‘ und auch keine globalen Durchschnittswerte sollen Entscheidungen beeinflussen. Dabei sollen auch nicht zu viele Daten gesammelt werden und diese Daten müssen Auswirkungen haben, sie müssen also nützlich sein.

Es gibt dafür nicht das einzige und perfekte System, es kann nur ein für den eigenen Betrieb ideales System angestrebt werden. Bodenart, Witterungsverlauf und Fruchtfolge sind beeinflussende Faktoren. Mit dem ‚eigenen‘ idealen System sollen Fixkosten niedrig gehalten werden, die Bodengesundheit als wichtiges Kapital des Landwirts verbessert werden, die Zahl der Ausfahrten reduziert und Kapazitäten angemessen zugeordnet werden.

Die Betriebe haben Wetterbeobachtungsstationen, die Standardparameter wie Temperatur, Niederschlag, Windgeschwindigkeit oder Sonnenstunden aufzeichnen. Darüber hinaus werden Stickstoff-Tester, die Chlorophyll messen, eingesetzt und die Stationen verfügen auch über einen Bodenfeuchtemessers sowie einen Blattfeuchtesensor mit einer stündlichen Datenübertragung. Landwirte zeichnen Tätigkeiten, Dauer oder auch den Treibstoffverbrauch über eine App am Mobiltelefon auf.

Auf die Frage, wie wir Lehrkräfte SchülerInnen auf diese Arbeit vorbereiten können, antwortete der Vortragende: „Eine fundierte Fachausbildung ist die Basis. Doch dann ist am wichtigsten **eine fundierte Anwendung von Excel**. Darüber hinaus ist die eigene Datenverarbeitung wichtig. Daten **lesen** können, diese Daten **interpretieren**, daraus **Schlüsse ziehen** und diese dann **in aktive Handlungen umsetzen**.“

Kraftfuttertransponder für Milchkühe

analysiert von Daniel Gratzl

Milchkühe werden heutzutage zu einem großen Teil mit Kraftfutter (meist Weizen, Soja, Gerste, Mais ...) gefüttert. Das ist wichtig, da eine Milchkuh zurzeit bei den meisten Betrieben zwischen 7000 und 10000 kg Milch im Jahr gibt. Zu viel Kraftfutter führt bei Wiederkäuern jedoch zu Krankheiten wie Azidose, umgangssprachlich auch Pansenübersäuerung genannt. Desto mehr Milch eine Kuh gibt umso mehr Kraftfutter benötigt sie. Die genaue Menge lässt sich sehr einfach über Tabellen mithilfe von Grundfutteranalysen berechnen. Da sich die Kühe in einem modernen Laufstall jederzeit frei bewegen können, können sie das Kraftfutter jedoch nicht so einfach über den Futtertisch bekommen.

Die Lösung für dieses Problem bietet ein Kraftfuttertransponder, welcher an einer geeigneten Stelle im Stall montiert ist. Ein solcher Transponder besteht aus einer Box, einem Futtertrog und einer Kuherkennung, welche über Sensoren erfolgt. Jede Kuh im Stall bekommt ein Halsband, auf welchem ihre Daten gespeichert sind und so die ideale Kraftfuttermenge errechnet wird. Die Kuh betritt die Box, wird erkannt und kann in Ruhe fressen. Es ist darauf zu achten, dass das Futter gut nachrutscht und nicht hängen bleibt. Die beste Lösung wären hier Futterpellets. Im Idealfall werden in einem Transponder zwei verschiedene Futterarten angeboten, einmal energiereich (Weizen, Gerste, Mais) und einmal eiweißreich (Soja, Raps). Bei Melkrobotern ist immer gleich ein Kraftfuttertransponder integriert, um die Kühe zum Melken zu locken.



Daniel Gratzl
LFS Gießhübl

Nie hätte ich gedacht, dass es so interessant sein kann über landwirtschaftliche Gegebenheiten und Arbeitstechniken zu lernen. Für mich war es außerdem sehr wichtig mich mit den SchülerInnen aus anderen Ländern zu unterhalten.



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



EUSTON ESTATE FARM

erlebt von Lukas Schoissengeyer und Xaver Preyer

Am zweiten Tag nach unserer Ankunft in Norwich, durften wir einen großen Ackerbaubetrieb näher kennenlernen. Auf einer Fläche von über 4000 ha werden Weizen, Gerste, Zuckerrüben, Kartoffeln, Karotten und Pastinaken kultiviert. Die Fläche wird auch für die Freilandhaltung von Schweinen und Geflügel genutzt. Der Höhepunkt aber war die Traktorvorführung! Die Euston Farm organisierte ein großartiges Programm für uns und transportierten uns mit einem Traktor und einem Anhänger aufs Feld, wo wir bereits sämtliche Maschinen im Einsatz sahen. Drei der größten Traktormarken und wir durften mit ihnen auch fahren!





Beobachten konnten wir einen Claas Axion 950 mit 416 PS. Dieser Traktor führte gerade mit einer Horsch Scheibenegge den Stoppelsturz durch.

Es waren John Deere, Claas und New Holland vertreten. Von jeder Traktormarke waren zwei Vertreter vor Ort, die uns erklärten, wie die verschiedenen GPS-Systeme funktionieren.

Es waren ein John Deere 6155R mit 152 PS, ein Claas Axion 950 mit 416 PS und ein New Holland T7 245 mit 245 PS vor Ort.



Hier sieht man den Senderempfänger. Dieses Gerät ist am Dach des John Deere T-tractors montiert und empfängt die Positionssignale für den Traktor.

Dieses Display ist im Traktor verbaut, von dort aus kann man das GPS-System steuern und Arbeitsaufträge, die man von seinem Laptop absendet, annehmen.

Man kann von seinem Laptop zuhause einen Arbeitsauftrag absenden, den man dann im Traktor akzeptieren kann. Der Traktor weiß dann genau, auf welchem Feld er welche Arbeit durchführen muss.



Xaver Preyer
LFS Gießhübl

Die drei Dinge, die mir in Erinnerung bleiben werden sind die Stadt Norwich, die Besichtigung eines englischen Milchviehbetriebes und natürlich der tolle Tag am Euston Estate, wo wir neueste Technik und Geräte kennenlernten und auch testen durften.



Lukas Schoissengeyer
WBS Krems

Dazugelernt hab ich beim Digitalis Meeting, dass egal von welchem Land man kommt, wir alle zusammenarbeiten und Spaß haben können. Ich finde, dass man dadurch lernt offener für Freundschaften zu sein. Ich kann es nur jedem empfehlen an solchen Projekten teilzunehmen.



Abbey Farm

gesehen von Katrin Grabmayr und Helene Rauchenzauner (LFS Mistelbach b. Wels)

Am Donnerstag, dem 31. März 2022, besuchten wir die Abbey Farm, einen Milchviehbetrieb in Binham im County Norfolk. Der Betrieb wird von William und Alex Wales geführt und umfasst 120 Milchkühe und die Nachzucht. Seit 2018 vermarkten sie ihre Produkte im angrenzenden Hofladen. Dort gibt es einen Rohmilchautomaten, Eis, Käse und Skyr in verschiedenen Arten zur Selbstbedienung. Diese befinden sich in Automaten, bei denen man mit Kreditkarte zahlen kann. Auch andere Produzenten der Umgebung haben einige Produkte im Hofladen. Uns hat besonders der Coffee to go mit Milch direkt frisch vom Hof gefallen.

Wir fanden den Tag auf der Abbey Farm sehr spannend und konnten viel Neues dazulernen. Die Produkte schmeckten uns sehr gut und wir wünschen dem Betrieb weiterhin viel Erfolg und gute Erträge. Wir sind auch sehr auf das neue Restaurant gespannt!



Katrin Grabmayr
LFS Mistelbach, OÖ

Es war bereichernd, sich auch mal mit anderen Leuten international zuerst über Online-Meetings und dann später direkt am Easton College auszutauschen. Das Projekt half mir auch meine Englisch- Kenntnisse zu verbessern und mein Selbstbewusstsein zu stärken.



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Helene Rauchenzauner
LFS Mistelbach, OÖ

Diese Woche war sehr erlebnisreich und interessant. Ich fand es bereichernd mit den SchülerInnen aus den anderen Ländern zusammen zu arbeiten. Beeindruckend fand ich die Größe der besuchten landwirtschaftlichen Betriebe in England.



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Produkte:

- Rohmilch zur Selbstabholung im Automaten mit Container zur Rückgabe der Kanister
- Rohmilch-Kaffeeautomat To Go
- Verschiedene Eiscremesorten im Gefrierschrank
- Käseautomat (verschiedene Sorten, z.B.: Bergkäse, Schnittkäse, Butter und Gorgonzola)
- Skyr-Automat mit verschiedenen Sorten von Joghurt mit Früchten
- Regal mit Produkten der Landwirte aus der Umgebung (z.B.: Chutney, Marmeladen, Honig)



Milchautomat



Käseautomat



Skyr-Automat

Produkte von DIGITALIS

Brainstorm, retrospec

IdeaBoardz 
A simple tool for brain collaboration. Collect ideas best by voting!
ideaboardz.com

Plantale
Discover the functions of plants externally and internally.
Learn all about the anatomy and morphology of all plants. Observe the growth stages from a simple seed to reproduction.


Jitsi meet
Easy way to meet online.
Quickly organize online meetings.
• Start your meeting directly in the browser
• No account or installation needed
• No data collection
• PC or smart phone

Smaxtec
smaxtec.com
• Measures values inside the cow
• Reads out the data
• Transfers it to the cloud
• Combines data and intelligence
• Sends alerts and recommendations for action

Monitoring dairy cows



Lerneinheiten, App-Beschreibungen, Guidelines, Digi-bites sind hier verfügbar:
<https://europea.org/projects/>

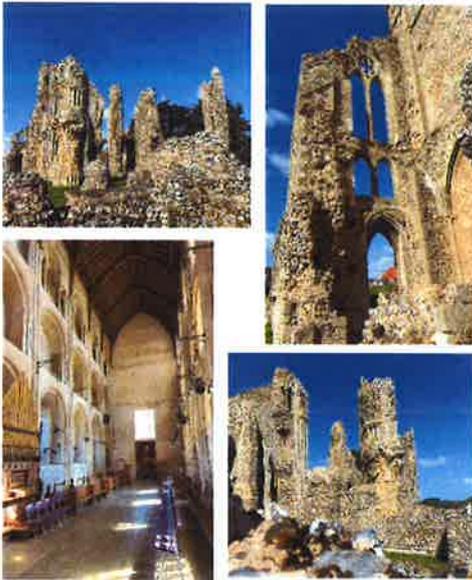
DER GESCHMACK GROSSBRITANNIENS - ORANGENMARMELADE

verkostet und zubereitet von Martina Fichtenbauer

Wenn einer eine Reise tut ... ja, und die habe ich unternommen, gemeinsam mit 3 Kolleginnen und zwei Schülerinnen und 3 Schülern. Wohin? Nicht schwer zu erraten - ins "Vereinte Königreich". In der Abbey von Binham, ein Programmpunkt unserer Reise, standen einige Gläser Orangenmarmelade – the ‚real‘ marmelade! -, die gegen eine kleine Spende zur Erhaltung der Priory erworben werden konnten. Zu Hause nach dem Verkosten stand für mich fest, diese Marmelade muss ich ausprobieren – gesagt, getan! Und wie das geht, ist hier nun zu lesen.



St. Mary's Priory Binham oder Binham Priory ist eine zerstörte Benediktinerpriorei im Dorf Binham in der englischen Grafschaft Norfolk.



Das Kirchenschiff der Prioritätskirche ist heute die Kirche „St. Mary and the Holy Cross“ und wird immer noch als Gotteshaus benutzt. Von außen wirkt die Priorei düster und der eintretende Besucher wird von einem lichtdurchfluteten Kirchenschiff überrascht. Die Überreste des Prioritats befinden sich in der Obhut von „English Heritage“, die eingetragene Wohltätigkeitsorganisation, welche die in Staatsbesitz befindlichen Denkmäler und archäologischen Fundstätten Englands, wie auch Stonehenge, verwaltet.

Die Westfassade der Abtei ist das erste gotische Beispiel in England und geht der Westminster Abbey um ein Jahrzehnt voraus.

Hier im Kirchenschiff habe ich die „Marmelade“ entdeckt.

Wer schon einmal Orangenmarmelade gekostet hat, bemerkt sofort, dass es sich hier nicht einfach um ausgepressten Orangensaft von handelsüblichen Orangen handeln kann.

Farbe und Geschmack lassen erahnen, dass hier andere Zitrusfrüchte verarbeitet worden sind. Es handelt sich hierbei um "Bitterorangen", auch "Pomeranzen" oder "Sevilla Orangen" genannt. Die Früchte sind sauer und bitter und daher nicht zum rohen Verzehr geeignet.

Bitterorangen sind auch nur saisonal begrenzt erhältlich, und zwar von November bis März. Im Bild die letzten, die ich in Wien am Spittelberg ergattern konnte.



Nun zur Zubereitung:



1) Die Orangen gründlich waschen. Die **ganzen Orangen** mit der **eineinhalbfachen Menge Wasser** zustellen. (1 kg Orangen mit ca 1,5 l Wasser) und 60-90min kochen, solange bis sich die Orangen leicht mit der Gabel anstechen lassen. Die Orangen eventuell beschweren, damit sie zur Gänze mit Wasser bedeckt sind.

2) Die Orangen abseihen und **das Kochwasser** auffangen. Die Orangen halbieren und das Frucht-fleisch mit den vielen Kernen mit einem Löffel ausschaben und in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Die Schalen mit einem scharfen Messer fein nadelig schneiden.



3) Einen Teil des Zuckers (auf 1 kg Frücht 2 kg Zucker) in einem Topf vorsichtig karamellisieren und mit einem Teil des Kochwassers auflösen. Den restlichen Sud mit dem verbleibenden Zucker unter Rühren aufkochen.

Den gelösten karamellisierten Zucker zugießen. Dadurch erhält die Marmelade ein intensiveres Orange.



4) Nachdem der Zucker vollständig gelöst ist, die fein geschnittenen Orangenschalen in den Topf geben, noch einmal gut aufkochen, den Schaum wie gewohnt entfernen und die Marmelade heiß in saubere Schraubgläser füllen. Wer die Orangenmarmelade etwas weniger flüssig möchte, verwendet anstelle von Kristallzucker Gelierzucker.

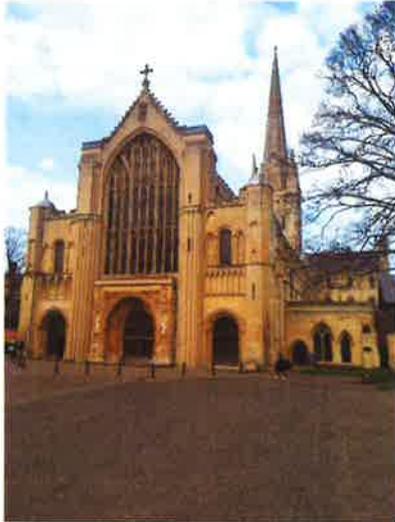
Nach dem Erkalten kann die Orangenmarmelade stielecht mit einer Tasse Tee und Shortbread verzehrt werden. Natürlich passt sie auch anstelle der traditionellen „Strawberry Jam“ zum „Cream Tea“ zu „Scones“ und „Clotted“ Cream.



NORWICH

erkundet von Elisabeth Humer

Die Universitätsstadt Norwich mit etwa 190 000 Einwohnern konnte sich ihren Kleinstadtcharakter gut bewahren. In der mittelalterlichen Altstadt laden vor allem die netten Gassen mit den gepflasterten Straßen zu einem Stadtspaziergang ein:



Die normannische Kathedrale der Heiligen Dreifaltigkeit von Norwich ist natürlich ein Besuchermagnet und wurde im 11. und 12. Jahrhundert erbaut. Besonders beeindruckend ist das wunderschöne Gewölbe der Kathedrale, das im Perpendicular Stil errichtet wurde.



Für die Gegend typische, sogenannte Flintstones sind sehr häufig auf Mauern und Fassaden verschiedenster Gebäude zu sehen. Feuerstein ist ein Kieselgestein und besteht nahezu ausschließlich aus Siliciumdioxid (SiO_2).

In einer Stadt dürfen natürlich tolle Einkaufsmöglichkeiten wie z.B. die Jugendstil-Einkaufspassage „Royal Arcade“ nicht fehlen:



Zusammenfassend ist die Stadt Norwich, die etwa 150 km nordöstlich von London liegt, auf alle Fälle einen Besuch wert!



WELLS-NEXT-THE-SEA

erwandert von Martina Fichtenbauer

Eine unerwartet kurzfristige Planänderung führte uns nach „Wells-next-the-Sea“ in North Norfolk – nicht zu verwechseln mit „Wells“ in Somerset.

Wells-next-the-Sea liegt zwischen dem Strand von Holkham und dem Vogelschutzgebiet „Blakeney Point“. Diese entzückende kleine Stadt besitzt einen Kai mit herrlicher, weiter Aussicht, wie dies nur die Nordsee bieten kann.



Leider lässt sich die Stimmung, welche der Blick bis zum Ende des Horizonts auslöst, kaum im Bild einfangen. Das Fehlen von Touristen, die ausgeprägte Ebbe, welche das Watt freilegte und



die Schiffe scheinbar auf Sand auflaufen ließ sowie das einsame Rufen der Seemöwen im Sturm verbreiten eine ungemeine Ruhe und Frieden. Bei einem Besuch dieses Städtchens sollte daher unbedingt Zeit, um gedankenverloren den Wellen, dem Wind und den Möwen zu lauschen, mit eingeplant werden. Verladerrampe, Container und „gestrandete“ Segelschiffe lassen vergessen, dass wir in einer hochtechnisierten, digitalisierten und hektischen Welt leben.

Nun aber zum eigentlichen Zweck des Abstechers – „Fish and Chips“! Hier in Wells-next-the-Sea findet man, schenkt man den Einheimischen Glauben, die besten F&C in Großbritannien. Die vielen Auszeichnungen am Eingang zum berühmten F&C Lokal „Platten’s“ unterstreichen die Empfehlung.

Nun ein kleiner Exkurs in Sachen „Fish and Chips“: Traditionell nimmt der Kabeljau „Cod“ den ersten Platz bei der Wahl des richtigen Fisches ein. Weiters finden sich auf den Speisekarten aber auch Schellfisch (Haddock), Seelachs (Pollock), Merlan (Whiting) oder Scholle (Plaice). Die Fischfilets werden in Backteig



getaucht und in Öl schwimmend gebacken. „Chips“ leitet sich von „chipped potato“, also geschnittene Erdäpfel, ab. Wer also unsere hauchdünnen Chips aus dem Sackerl oder unsere gewohnt schlanken Pommes erwartet, wird enttäuscht. Frittiert



werden die Erdäpfelstücke in Frittieröl oder in Mittelengland auch in Rindernierenfett. In handliche, appetitliche Schachteln verpackt, kann nun diese Spezialität mit Blick zum Horizont oder wem's draußen zu windig ist, im Lokal genossen werden – wahrlich ein Genuss!

HALKHAM HALL AND GARDENS

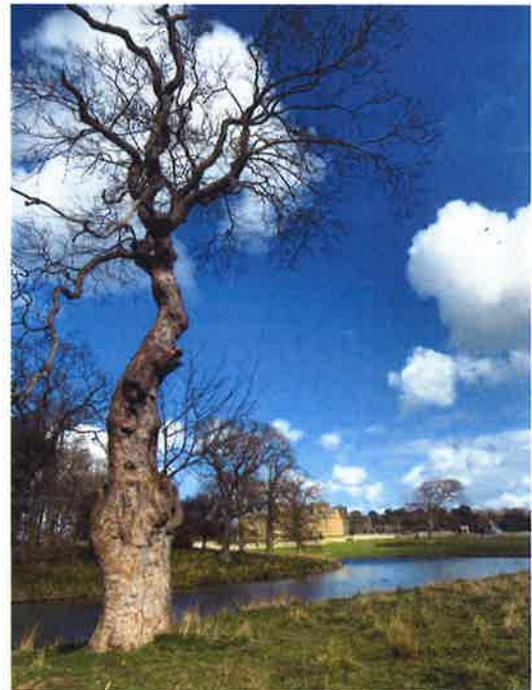
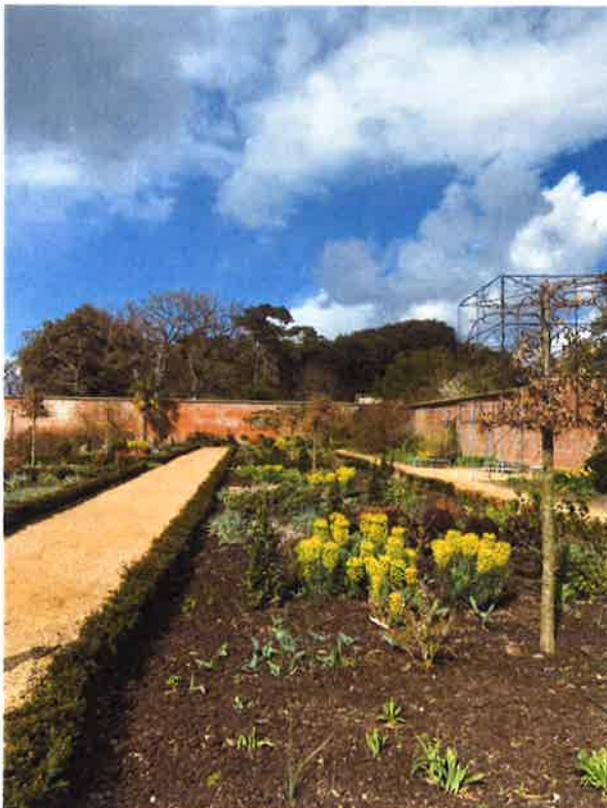
ausgeforscht von Martina Fichtenbauer

Was wäre Großbritannien ohne Earls, Dukes und deren Ländereien. Nicht schwer zu erraten, wird die Erkundung der Englischen Kultur von Halkham Strand zur Halkham Hall weitergeführt. Halkham ist im Besitz der Familie Coke Earl of Leicester.



Will man zur Halkham Hall, durchfährt man eine kilometerlange Allee, in deren Mitte ein großer Obelisk in den Himmel ragt. Nach Angaben des Reiseführers befindet sich der Obelisk inmitten des Anwesens, welches sich in jede Richtung 3 km erstreckt, also eine Größe von über 30 km² aufweist. Auf dem Anwesen findet sich neben einem „Ice House“, den „Gardens“, „The Grate Barn“, „The Temple“ auch ein See und ein Wildgehege, ebenso wie freilebende Wildtiere. Bewirtschaftete Flächen sind nicht zu sehen.

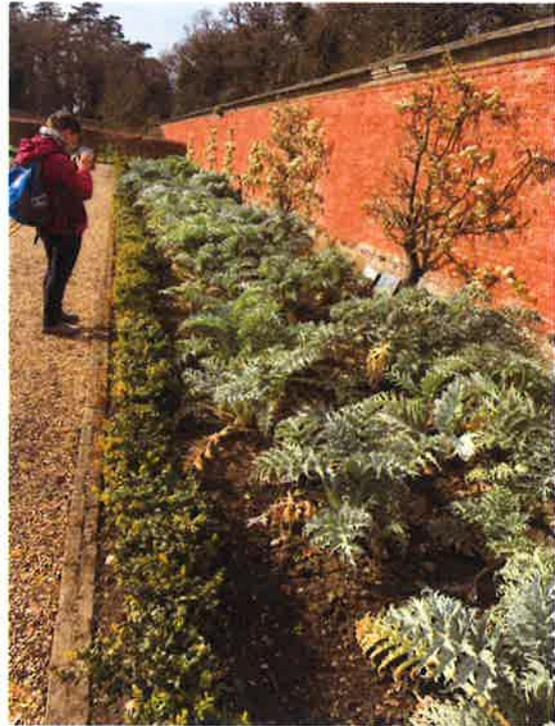
Bereits infiziert von unserem Besuch in Valencia (Erasmus+ Impulse) lenkten wir unsere Schritte zu den „Walled Gardens“. Vorbei an bizarren Bäumen mit einem tiefblauen Himmel im Hintergrund und durch die saftig grünen Wiesen Englands erreicht man nach einem



10-minütigen Fußmarsch die „Walled Gardens“. Entsprechend der Jahreszeit befand sich der „Walled Garden“ noch im Dornröschenschlaf. Die akkurat angelegten Beete in der „Winery“, dem „Kitchen Garden“ und den verschiedenen anderen Themengärten und Glashäusern lassen aber die Pracht des Gartens im Sommer erahnen.



Vielleicht findet dieses Schild auch in dem einen oder anderen unserer Schulgärten Einzug.



Beeindruckt wurde ich von einem meterlangen Beet blaugrüner, großer Artischocken, neben gerade erblühenden Spalier-Apfelbäumen und dem kräftigen Orange von Ringelblumen. Es scheint, hier sind „Jahreszeiten“ etwas anders zu sehen. „In Norfolk you can see all the seasons at the same time“ (Charly Askew). Diese Aussage des englischen Kollegen wurde durch einen kurzen, aber heftigen Schneeschauer absolut bekräftigt.

Zusammenfassend kann unterstrichen werden, dass bei einer Reise nach Norfolk alle Liebhaber*innen von englischen Krimis wie „Inspector Barnaby“, „Agatha Raisin“ oder „Inspektor Jury“ voll und ganz auf ihre Rechnung kommen.



England – mit Schüлераugen

gesehen von Daniel Gratzl

Am 28. März ging es los und ich stieg in den Zug Richtung Wien-Schwechat ein, wo ich meine Lehrerin, Frau Eva Mayer, und meinen Klassenkollegen Xaver traf. Schon bald waren wir am Flughafen und stiegen ins Flugzeug ein, von da an wurde es für mich schon etwas aufregend. Der Flug dauerte nicht ganz zwei Stunden. Als wir in London Stansted ankamen, stiegen wir gleich in einen Zug nach Norwich ein. Dort wurden wir dann von einem Lehrer abgeholt und nach einer ca. 15-minütigen Autofahrt erreichten wir das Easton College, anschließend bekamen wir die Zimmer zugeteilt. Am späteren Abend gingen wir noch kurz ins Pub neben der Schule und lernten unsere Kollegen aus den anderen Ländern besser kennen. Als wir am nächsten Morgen frühstücken gingen, fiel uns auf, dass es dort ein sehr ausgiebiges Frühstück gab, das war überraschenderweise jedoch sehr gut.

Nach dem Frühstück fuhren wir mit dem Bus nach Norwich ins City College, wo wir gleich eine Führung bekamen. Anschließend durften wir in Gruppen arbeiten. Der Arbeitsauftrag war ein Video zu drehen, in dem wir uns vorstellen und unseren Bezug zur Landwirtschaft erklären. Am Ende wurden unsere Videos vorgespielt und es gab einiges zu lachen. Im College durften wir dann auch mittagessen, serviert wurde von den Schülern und das Essen war sehr gut. Am Nachmittag hatten wir Freizeit und wir gingen in die Stadt, die meiste Zeit waren wir dort im Einkaufszentrum. Abends trafen wir uns dann wieder und wir gingen in ein Restaurant Steak essen.

Am dritten Tag wurde es sehr interessant. Am Vormittag hörten wir drei sehr interessante Vorträge über optimal eingesetzten Pflanzenschutz, Marketing und richtiges Fotografieren von Produkten. Am Nachmittag fuhren wir mit dem Bus zu einer großen Landwirtschaft, welche einem Duke gehört. Nach der Rundfahrt auf einem umgebauten Traktoranhänger fuhren wir auf die Felder, wo gleich drei Traktoren mit verschiedenen GPS-Systemen standen. Wir durften uns jeden Traktor und jedes System genau ansehen und es wurde uns auch gut erklärt, wir bekamen sogar ein paar Werbegeschenke. Nach den Vorführungen fuhren wir auf eine Wiese und gingen dort in einen Graben, nach kurzer Zeit erreichten wir ein Zelt und ein großes Lagerfeuer. Zum Essen gab es Burger und dazu Getränke. Noch am selben Abend fuhren wir Bowling spielen, das war sehr lustig und wir lernten uns besser kennen.

Am vierten Tag unserer Reise machten wir uns gleich morgens auf den Weg zu einem großen Milchviehbetrieb im Norden. Dort angekommen, lernten wir gleich einen der zwei Bauern kennen und er erklärte uns einiges über seinen Betrieb. Auf der Farm werden ca. 120 Milchkühe plus die gesamte Nachzucht gehalten, außerdem wird sehr stark auf Direktvermarktung gesetzt. Die Farm ist sehr idyllisch gelegen und gleich nebenan liegt eine für England typische Kirche mit Friedhof. Nachdem wir dort eingekauft haben, fuhren wir weiter ans Meer, wo wir die für England typischen Fish & Chips probierten, diese waren meiner Meinung nach kein kulinarischer Höhepunkt. Nachdem wir uns noch die kleine Hafenstadt angesehen hatten, ging es mit dem Bus schon wieder weiter. Wir kamen zu einem großen Schloss, welches wir uns ansahen. Nachdem wir dort auch im Souvenir-Geschäft und im Kaffeehaus waren, fuhren wir wieder ins Easton College. Am Abend verbrachten wir noch einige Zeit mit den Schülern aus Deutschland und Luxemburg, bevor wir uns dann verabschiedeten. Am nächsten Morgen standen wir schon um 4 Uhr in der Früh auf und wurden mit dem Taxi zum Flughafen nach London geführt. Dort angekommen, kauften Xaver und ich uns als Andenken noch eine Sonnenbrille. Vom Flug bekam ich nicht sehr viel mit, da ich die meiste Zeit geschlafen habe. Das Starten und Landen blieb mir aber trotzdem in Erinnerung. In Schwechat angekommen, holten wir unsere Koffer und fuhren mit dem Zug Richtung Heimat.

Die Reise gefiel mir sehr gut und ich würde sie sofort noch einmal machen. Es wäre schön, wenn es in mehreren Schulen solche Projekte gäbe, damit Schüler auch andere Kulturen, Arbeitstechniken und Traditionen besser kennenlernen. Außerdem freue ich mich schon sehr darauf ein paar der Schüler in Krets wiederzusehen.

EUROPEA Austria ist österreichischer Partner im Erasmus+ KA2 Projekt DIGITALIS und wurde vertreten durch drei Schulen: LFS Gießhübl und LFS Krets (NÖ), LFS Mistelbach bei Wels (OÖ):

europa austria



Martina Fichtenbauer
LFS Mistelbach, OÖ



Elisabeth Hönigsberger
Weinbauschule Krets

Durch die Teilnahme von SchülerInnen bleiben auch wir Lehrkräfte am Ball! Zusammenarbeiten, sich austauschen, Neues lernen und erleben, sich weiterentwickeln in einer internationalen Gruppe. Die Fülle an digitalen Möglichkeiten kann man besser im Team kennenlernen.



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Eva Mayer
LFS Gießhübl

Das Digitalis Projekt ist eine einmalige Möglichkeit, um digitales Know-How mit der landwirtschaftlichen Fachschulausbildung und interkulturellem Lernen zu verbinden. Vor allem die Gespräche und angeregten Diskussionen zu verschiedensten neuen Inputs und Themen schätze ich sehr.



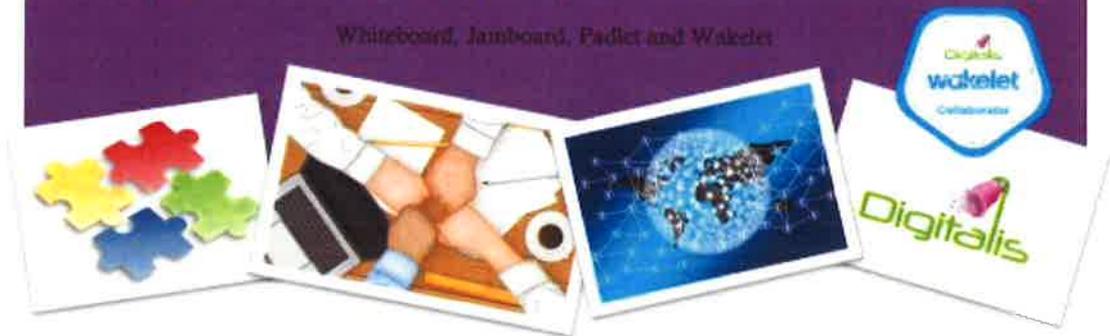
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Elisabeth Huember
LFS Mistelbach, OÖ

Digital tools for collaboration

Whiteboard, Jamboard, Padlet and Wakelet



Introductory Notes

Nowadays collaboration is an important skill. Even more important is the ability to collaborate remotely, using digital tools. In this hands-on workshop, we will learn about different digital collaboration digital tools and try to use Wakelet.

20 minutes



Digital competences

- Basic knowledge about web-tools for collaboration.
- Using Wakelet in cooperation, creating collections, presentations etc.



Recommended Devices and Tools

- Laptop or desktop
- Personal mobile phone or tablet
- Wakelet

Task

1. Open Wakelet wall, add one photo and one video. Add appropriate text.
2. Create Wakelet account.
3. Create a Wakelet wall; add title, suitable header photo and background. Share it with others for collaboration.

NAME OF THE TOOL	LOGO/ ICON	DESCRIPTION
MS Whiteboard		MS Whiteboard is a cloud-based digital whiteboard that allows users to collaborate in real-time. It features a variety of drawing tools, sticky notes, and the ability to share content with others.
Google Jamboard		Google Jamboard is a digital whiteboard that allows users to collaborate in real-time. It features a variety of drawing tools, sticky notes, and the ability to share content with others.
Padlet		Padlet is a digital whiteboard that allows users to collaborate in real-time. It features a variety of drawing tools, sticky notes, and the ability to share content with others.
Wakelet		Wakelet is a digital whiteboard that allows users to collaborate in real-time. It features a variety of drawing tools, sticky notes, and the ability to share content with others.

Pictures from Pixabay

