

Wiener Kinder mit Migrationshintergrund verbessern ihre Sprachkenntnisse im Spiel

Sommerferien auf Deutsch

Von Yordanka Weiss

■ In einigen Wiener Schulen lernen Kinder derzeit Deutsch.

■ Die Initiative „Sowieso mehr“ beinhaltet Sport- und Freizeitprogramm.

Wien. Schön schreiben, fleißig sein, zusammenhalten, lebensfroh sein, viel lesen, nicht kämpfen. Diese Vorsätze hängen an der Türe eines Klassenzimmers in der Kooperativen Mittelschule Sechshauser Straße im 15. Wiener Gemeindebezirk. Dort, im ersten Stock, sitzen 15 Kinder, um innerhalb von zwei Wochen ihre Deutschkenntnisse zu verbessern. Im Rahmen des Sommerangebots der Stadt Wien, „Sowieso mehr“, können sie somit für eine erfolgreiche Bildungskarriere in der neuen Heimat schaffen.

„Schreiben, neue Spiele und viele Freunde“ zählt die siebenjährige Gabrielle das Gelernte auf. Der neunjährige Afsar ergänzt „Schwimmen, Ballspiele, Zeichnen“ und zeigt mit dem Finger auf die Wand – dort lachen ihn von seiner Zeichnung seine Eltern und Geschwister an.

„Die Worte selbst sind nicht schwer, sondern die Artikel“, berichtet die Deutschlehrerin Anna Zeindlhofer über den Unterricht. Sie betreut die Gruppe für sieben- bis zehnjährige Anfänger. Doch was kann man schon in zwei Wochen lernen? „Viel, weil die Kinder ein großes Aufnahmevermögen haben und der Wortschatz sich schnell erweitert“, so Zeindlhofer. Die Themen reichen von sich vorzustellen über die Familie und die Berufe der Eltern bis hin zu den Schulsachen.

Die Gruppe im 15. Bezirk ist eine von 68 in ganz Wien. Die Sommerkurse finden in drei Etappen statt. Der Start erfolgte im Juli, und weitere Kurse werden bis zum 2. September abgehalten. Die Zielgruppe sind Kinder von sie-



Schon nach drei Tagen Gespräche – auf Deutsch. Foto: Pessenlehner

ben bis 14 Jahren, die in Wien leben, jedoch in Deutsch nicht beurteilt wurden oder schlechte Noten haben.

„Das Angebot gibt es seit 2009. Es wird über die Schulen beworben und „fast alle von den 1000 Plätzen sind bereits vergeben“, sagt Clara Ferstl. Sie ist für die Anmeldungen zuständig. Gemeinsam mit dem Wiener Arbeiter Turn- und Sportverein und dem Verein „Zeitraum“ setzt der Verein „Interface“ die von der Stadt Wien geförderte Initiative um.

„Die Sommerkurse sind für alle

Wiener Kinder gedacht, jedoch sind wenige ohne Migrationshintergrund“, so Ferstl. Über 50 Muttersprachen zählt sie zusammen. Die meisten Kinder haben Türkisch als Erstsprache (15 Prozent) gefolgt von Arabisch mit neun Prozent und Polnisch, Farsi und Chinesisch mit je fünf Prozent. Es gebe auch Kinder, die nicht alphabetisiert sind. Für sie sei man bemüht, spezielle Gruppen zu organisieren.

13 Prozent der Kinder kommen aus dem zehnten Wiener Gemeindebezirk, zehn Prozent aus dem

20. und acht Prozent aus dem zweiten Bezirk – der Rest aus anderen Teilen der Stadt. Die Anzahl der Buben und Mädchen ist fast gleich.

Wie man Sprache über Spiel und Spaß in den Ferien lernen kann, weiß Sozialbetreuerin Serif Obayeri. Sie begleitet die Kinder durch den Kurssommer. „Es gibt zwei Möglichkeiten: halbtags nur die Deutschkurse zu besuchen, oder das Ganztagsangebot wahrzunehmen. Letzteres bevorzugen fast alle Kinder – und zwar von 9 bis 17 Uhr“, erzählt Obayeri. Vormittags wird drei Stunden spielerisch Deutsch gelernt, nachmittags gibt es Sport- und Freizeitaktivitäten. Die Kinder lernen schwimmen oder besuchen Wiener Wahrzeichen. Stadtrundgänge durch den Prater, das Kindermuseum, Parks oder Gärten lassen den Ort erleben, an dem die Sprache gesprochen wird.

Essen fördert Integration

„Die Klassen sind bunt gemischt, manchmal stammen die 15 Kinder aus zehn verschiedenen Ländern“, erzählt die Sozialbetreuerin. Beim Mittagmenü nimmt man Rücksicht auf muslimische Kinder. Das Fleischangebot beinhaltet Putenfleisch. Man könnte die Speisen auch als Integrationsinstrumente sehen. „Viele Kinder lernen erst bei uns Gulasch, Apfelstrudel oder Schnitzel kennen“, meint Obayeri.

Obwohl viele Kinder Anfänger sind, führen sie bereits nach drei Tagen im Klassenzimmer intensive Gespräche. Sobald die erste Schüchternheit überwunden ist, sind sie neugierig, was auf sie zukommt, und stellen Fragen aller Art – etwa, ob man in der Stadt die Früchte von den Bäumen essen darf. Das zweiwöchige Ganztagsangebot kostet 60 Euro. Für das Halbtages-Angebot bezahlt man hingegen 30 Euro – oder einen Euro pro Stunde. Die Standorte für die Sommerkurse befinden sich im vierten, zehnten, 15. und 20. Bezirk. ■

■ Kurz notiert

Geübte Köchinnen

Was heute als umweltbewusst gilt, war im 18. Jahrhundert ein Zwang: Das Essen war den Jahreszeiten streng angepasst. Dennoch kamen Erdäpfel oder Kürbis kaum auf den Tisch: Sie galten als Schweinefutter. Das zeigen Analysen der Universitätsbibliothek Graz, die handschriftliche Bestände alter Koch- und Haushaltsbücher nutzbar machen will. Sie zeigen, dass die Küche vor 200 Jahren allgemein schwer verdaulich war, jedoch begannen kreative Geschmackskombinationen wie süß-sauer. Zudem wird Erfahrung vorausgesetzt: „Die Maß- und Gewichtsangaben fehlen oft. Werden sie angeführt, geschieht dies nur bei teuren Zutaten“, sagt die mit den Forschungen befasste Germanistin Helga Müllneritsch.

Schlechtes gutes Cholesterin

Präventivmaßnahmen gegen Herzinfarkte zielen meist darauf ab, das sogenannte „böse Cholesterin“, das LDL-Cholesterin, und den Bluthochdruck zu senken. Gleichzeitig versucht die Medizin das „gute Cholesterin“, das HDL-Cholesterin, für Therapien zu nutzen, da es anscheinend gegen Gefäßverkalkung hilft. Forscher des Universitätsspitals Zürich haben nun festgestellt, dass sich das „gute Cholesterin“ bei Patienten, die bereits an einer Herzkrankheit leiden, im Körper verändert und die Situation sogar noch verschlimmert, berichten sie im „Journal of Clinical Investigation“.

Gencode erweitert

Britischen Forschern ist es gelungen, den Gencode eines mehrzelligen Tieres zu erweitern. Die Technik könnte es ermöglichen, neue Proteine mit bestimmten Eigenschaften zu entwickeln und so die Kontrolle über jedes einzelne Molekül im Inneren lebender Organismen zu erhalten. Den Wissenschaftlern der Universität Cambridge gelang der Durchbruch an Fadenwürmern der Art *Caenorhabditis elegans*. Der Studie zufolge wurden die Gene dieser Tiere erweitert, damit sie Moleküle entwickeln, die es in der Natur bisher noch nicht gibt. ■

Was Schnitzel, Tafelspitz & Co Österreichs Umwelt antun

■ Die Vorteile einer ausgewogenen Ernährung für Österreichs Umwelt.

■ Trotz des Wohlstands hätten wir ohne Importe nicht genug zu essen.

Wien. (est) Wer schreibt uns vor, was wir essen sollen? Im Prinzip niemand. Doch wer die Umwelt schonen will, sollte immerhin weniger Fleisch essen, zeigt eine interdisziplinäre Studie unter Federführung der Technischen Universität (TU) Wien. Die Forscher haben erstmals die ökologischen Vorteile einer ausgewogenen Ernährung für Österreich untersucht.

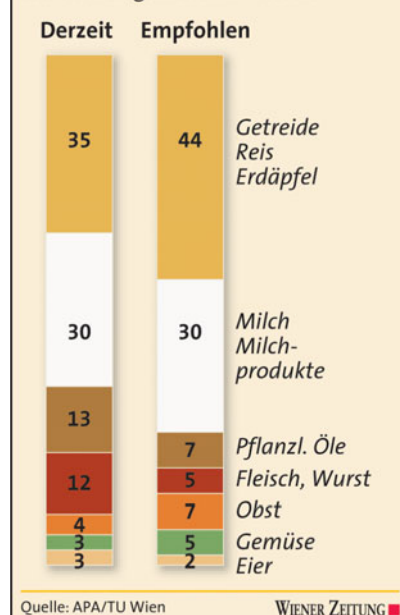
Reichlich Gemüse, Getreide, Reis, Kartoffeln, dazu nur wenig Fleisch: Dass eine ausgewogene Ernährung gesund ist, wissen wir. Und doch nehmen die meisten Österreicher zwölf Prozent ihrer Kalorien über Fleisch und Wurst zu sich. Der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zufolge sollten es jedoch nur fünf Prozent sein.

„Würden die Österreicher häufiger Gemüse und Getreideprodukte auf dem Teller finden, würde das nicht nur die Krebsraten reduzieren und Herz-Kreislauferkrankungen vorbeugen, sondern auch den Flächenbedarf für die Ernährung deutlich senken“, betont Matthias Zessner vom Institut für Wasser- und Ressourcenmanagement und Abfallwirtschaft der TU. Österreich könnte sich dann weitgehend ohne Importe versorgen, und der Energie- und Düngemittelverbrauch sowie der Kohlendioxidausstoß würden deutlich zurückgehen.

Derzeit benötigt jeder Österreicher für seine Ernährung ständig 3600 Quadratmeter Landfläche. Das ist ziemlich genau so viel, wie hierzulande überhaupt zur Verfügung steht. Die Aufteilung entspricht allerdings nicht dem tatsächlichen Verbrauch. So gibt es ein Überangebot von Wiesen und Weiden für die Tierwirtschaft, aber zu wenig Ackerfläche für Getreide und Gemüse. Bei unseren derzeitigen Ernährungsgewohnheiten müssen wir also Futter- und Le-

Ernährung der Österreicher

Kalorienaufnahme nach Art der Nahrungsmittel in Prozent



bensmittel importieren. Im Bezug auf die landwirtschaftliche Fläche fallen dabei vor allem Soja, Saatgut für die Herstellung von pflanzli-

chen Ölen, Reis und Südfrüchte ins Gewicht. „Trotz unseres Wohlstands hätten wir bei unserem derzeitigen Speiseplan ohne Importe nicht genug zu essen, weil wir die Flächen falsch nutzen“, sagt Zessner zur „Wiener Zeitung“. Zusätzliches Ackerland ließe sich nämlich kaum mehr gewinnen.

Würden die Österreicher hingegen ihren Konsum von Fleisch und Wurst halbieren, dann würde das den Flächenbedarf von 3600 auf 2600 Quadratmeter Agrarfläche pro Person senken. Das Land könnte sich dann selbst versorgen und es bliebe sogar noch zusätzlich Fläche übrig.

Zudem würde der Energieverbrauch für die Nahrungsmittelproduktion von 1100 Kilowattstunden (kWh) pro Person und Jahr auf 700 kWh sinken. Ebenso wäre der Düngemittelbedarf deutlich geringer: Der Stickstoffverbrauch pro Person und Jahr ginge von 20 auf 12 Kilo zurück, jener von Phosphor von 2,8 auf 2,1 Kilo. Entsprechend reduziert wür-

de somit auch die Gewässerbelastung durch die Düngemittel. Auch der Ausstoß an klimaschädlichen Gasen würde sinken, und zwar von 890 Kilo CO₂-Äquivalenten auf 580 Kilo.

Ein Umstieg auf Bio-Lebensmittel hätte hingegen nur geringe Auswirkungen auf Energiebedarf, Ausstoß klimarelevanter Gase, wie CO₂ und Methan, und auf die Belastung von Gewässern mit Stickstoff und Phosphor. Zessner zufolge brächte Bio zwar einen deutlich reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, dafür aber würde aufgrund geringerer Produktionsintensität mehr Anbaufläche benötigt. Somit könnte sich Österreich einen Umstieg auf Bio-Landwirtschaft nur dann leisten, wenn er mit einer Halbierung des Fleisch- und Wurstkonsums einhergehe. Was Vitamine oder Mineralien betreffe, gebe es zudem keinen eindeutig nachweisbaren Unterschied zwischen Bio- und konventioneller Produktion. ■

