

# Gymnasium Thomas-Morus Daun

DE-FR - Von großen Radieschen und neuen Vokabeln

Gemeinsames Projekt zwischen dem Thomas-Morus-Gymnasium Daun mit dem Collège Jules Ferry in Épinal unter dem Zeichen der Nachhaltigkeit



Dank der Unterstützung durch das Erasmus+ Programm der Europäischen Union konnte auch in diesem Jahr wieder der Schüleraustausch zwischen dem Thomas-Morus-Gymnasium Daun und dem Collège Jules Ferry in Épinal stattfinden.

Nachdem die französischen Austauschschülerinnen und -schüler im Januar 2025 mit ihren Lehrkräften Clémence Romary und Laurent Thévenot in Daun zu Gast gewesen waren, um den Grundstein für ein gemeinsames Projekt rund um das Thema „Alimentation durable/Nachhaltige Ernährung“ zu legen, arbeiteten die deutschen Achtklässler\*innen vom Donnerstag, 22. Mai 2025, bis Montag, 26. Mai 2025, mit ihren Austauschpartnerinnen und -partnern in Epinal sowie mit ihren Lehrkräften Jannika Reichertz und Jochen Willwer an der praktischen Umsetzung der erworbenen Kenntnisse – es wurden spannende, lehr- und erlebnisreiche Tage!

Bei einem Umtrunk mit Spezialitäten (und dazugehörigen Rezepten) aus der Region wurden die Gäste zunächst willkommen geheißen und auf das Thema des Projekts eingestimmt. Ein Besuch des Marktes in Epinal sowie Interviews mit den Gastfamilien gaben den Jugendlichen Einblicke in die Möglichkeiten und Gepflogenheiten, Produkte regionaler Herkunft und biologischer Produktion zu erwerben.

Doch wie genau werden solche Nahrungsmittel hergestellt? Antworten auf diese Frage erarbeiteten sich die Schülerinnen und Schüler beim Schwerpunkt des Projekts, nämlich beim Besuch zweier Betriebe, die auf nachhaltige Produktion setzen. So erfuhren sie bei einer Führung auf dem Hof der Landwirtin Laetitia Bender viel über artgerechte Haltung von Milchkühen und über die Herstellung von Milch. Anschließend begeisterte der Gemüsebauer Bérenger Hatier die Jugendlichen mit einer Rallye auf seinem Hof – und mit wunderbaren Erzeugnissen aus seiner biologischen Produktion: so große Radieschen, so leckere Kohlrabi hatte vorher wohl noch niemand von ihnen gesehen oder verkostet!

Dies motivierte die Jugendlichen dazu, selbst Hand anzulegen und sich bei der gemeinsamen Pflanzung von Basilikum nützlich zu machen – der Lohn: einige Exemplare durften – einschließlich vieler neu erworbener Vokabeln wie *fumier*, *basilic*, *chou-rave* und *génisse* und wundervoller Erinnerungen an gemeinsame Wochenendunternehmungen beim Literaturfestival *Imaginales* oder im Kletterpark –

mit nach Hause genommen werden! Ob es die übrigen kulinarischen Mitbringsel – besonders die perfekten *macarons* oder die buttrig-blättrige *brioche feuilletée* aus einer lokalen *pâtisserie* – wirklich noch in die Eifel geschafft haben, bleibt an dieser Stelle offen ...

Kein Geheimnis hingegen ist es, dass dieser Austausch für alle Beteiligten eine bereichernde, fröhliche und unvergessliche Erfahrung war – mit neuen Eindrücken, vielen gemeinsamen Momenten, der einen oder anderen lustigen Anekdote, insbesondere aber auch mit einem deutlich erhöhten Bewusstsein für den Wert nachhaltiger Ernährung im Kontext von Umweltschutz, Lebensqualität und Gesundheit.

Ein herzliches Dankeschön gilt nicht nur den beteiligten Gastfamilien, die diesen Austausch so herzlich gestaltet haben, sondern vor allem dem Erasmus+-Konsortium der ADD, ohne dessen Unterstützung die gemeinsame Zeit in Frankreich nicht möglich gewesen wäre.