

HakkenzanEcoCatering 2016-20017



Newsletter

SURVIVAL CAMPS Das Motto „Überleben“. Viele Projekte, die wir bislang eher aus der Perspektive Energie betrachtet hatten, (z.B. Kochen mit der Sonne oder Solar-Trockenfrüchte), passen genau ins Konzept der Katastrophen-Prävention. So haben wir unsere Solar-Kochkurse mit Survival-Training gekoppelt und dafür Förderung einer Stiftung der Stadt Sapporo erhalten. Im spielerischen Stil als „Teambuilding“ oder „Rollenspiel“ abgehalten, bekamen die Gruppen z.B. den Auftrag, mit einer Plastikplane und ein paar Schnüren einen Wind- und Regenschutz für eine Familie zu bauen. Was zunächst so leicht klingt, stellt sich meist als ganz schön knifflig heraus. Knotentechnik und Statistiken müssen Hand und Fuß haben, wenn ein Zelt wirklich Regen und Wind standhalten soll. Die Sommertrainings wurden u.a. mit Schülern aus Deutschland und Sapporo, sowie von einer Eltern-Kind-Gruppe auf Kur aus Fukushima durchgeführt. Unser Winter-Survival-Training im Schnee mit Iglu-Bau, Kochen auf Holzfeuer etc., lockte überwiegend hartgesottene Bergsteiger mittleren Alters an. Bei allen Trainings wurde klar: Neben allen Skills - Kreativität „dou ni ka suru chikara“ (die Kraft sich irgendwie durchzuboxen) ist unerlässlich.



„SOLAR SOUND“ CANDLE NIGHT Den Geburtstag unseres Vereins feiern wir alljährlich im Rahmen der „Sapporo Candle Night“ mit Theater und Musik. Holzfackeln sorgten für romantische Stimmung. (11.6.2016). Zu Fleisch-Spiessen gab es herzhaftes Sauerteigbrot vom Projekt „Tastes of Danube“, gebacken von der Holzofenbäckerei Ayung. Yagi mit dem Akkordeon eröffnete den Abend. On stage: Miyamoto-san und Unit Sanctuary. Ietsugu-san von SANSO stellte die Technik für den Solar-Sound bereit. Der Solar-Strom liess uns auch dieses Jahr nicht im Stich!



ECO CRAFT WORKSHOPS Unsere Natur-Bastel-Workshops wurden von englischsprachigen Kindergartengruppen, Studenten, Behinderteneinrichtungen in Anspruch genommen, sowie auch im Rahmen des Weihnachtsmarktes angeboten. Wir gestalteten mit Wolle, Federn, Holz und Stein. Dabei erreichten wir knapp 200 Teilnehmer. Ziel ist es, Kontakt mit natürlichen Materialien herzustellen und über die Beschaffenheit der Dinge unseres täglichen Lebens nachzudenken. Alles spielerisch ohne Zeigefinger.



ECO CRAFT Unsere Bastelarbeiten aus Natur-Materialien sind beliebt als "Medallien" auf Kindergarten-Sportfesten. Auf unserem Stand am Münchner Weihnachtsmarkt in Sapporo bieten wir Dekoration und Geschenkartikel an: über 2000 gebastelte Schlüsselanhänger, Sterne, Filzketten und wollig warme Schneemänner. Federbleistifte, Wald-Nikoläuse, Nusskerzen, Bienenwachskerzen. Eine Kleinwasserkraft-Anlage am Hakkenzan will finanziert werden!

ECO CATERING (FOOD) - GREEN CONVENTION Unser ökologischer Partyservice hat Mitarbeiter-Schulungen, Geburtstags- und Weihnachtsfeiern von Firmen und Kindergärten bereichert. Zudem hatten wir die Ehre, eine als "GreenConvention" zertifizierte Konferenz zu „MegaCities" im historischen Gebäude Hoheikan auszurichten. Unser Dauer-Hit ist Hitomis Zwiebelkuchen. Auch Schnee-Picknick mit Holzfeuer wird immer beliebter. Rund 300 Personen durften wir kulinarisch verwöhnen.



SEMINAR Das Amt für Regionalentwicklung in Hokkaido startete seine Mitarbeiterschulung mit einem Teambuilding-Programm bei uns am Hakkenzan. Die Beamten bekamen kreative Aufträge zum „Kinoppio" Holzmännchen gestalten mit Pinsel und Werkzeug im spielerischen Wettbewerb unter den Gruppen. Es geht darum ins Gespräch zu kommen und jeden dazubringen, auf seine Weise zum Gelingen eines gemeinsamen Werks beizutragen. Der „Blue Bus" (blaue Plane - von allen getragen) führte die Gruppe trocken durch den Regen. Im Seminarteil standen unsere Vereins-Aktivitäten beispielhaft für Regionalentwicklung und ÖkoTourismus. Zum zweiten Mal richteten wir die Grundschul-Lehrer-Schulung im Bereich Umweltbildung aus. Barfusspfad, Energie-Ralley, Solarkochen, Grundwasser-Erkenntnisse mit Legokonstruktionen und Rollenspiele zum Thema nachhaltige Waldwirtschaft fanden grossen Anklang.



MENDORI GARDEN Dritte Runde im Gartenprojekt mit dem Eltern-Studienzirkel der

Grundschule Misumai: „Deutsch Kochen - begonnen auf dem Feld“. Pflanzen, pflegen, ernten, einmachen & kochen - teils mit Solartechnik. Ein bereits prämiertes Projekt, in dem sich Energie-, Ernährungs- und Umweltpädagogik mit viel Freude gemeinsam realisieren lassen.

SOLAR MARMELADE, SOLARE TROCKENFRUECHTE Statt Früchte stromintensiv in der Kühltruhe aufzubewahren, sind Einkochen und Trocknen die energiesparende Alternative. Bei Stromausfall im Notfall stehen sie als gesunder Survival-Proviant bereit. Unsere „SUN-JAM“ Solarmarmelade-Palette, reicht von Rhabarber, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren und Brombeeren. Mit den 2015 unter Anleitung des Schweizers Werner Balmer erbauten Solar-Dörrern produzierten wir knusprige Lauchzwiebeln, süsslich duftende Erdbeeren, rosinenartige Johannisbeeren, Kirschen etc. Von der Staudengärtnerei Yuzawa Engei und von der Obstfarm Nishimoto bekamen wir Obstspenden (Früchte, die sonst verdorben wären) und konnten so eine neue Wertschöpfungskette aufbauen. Lokale Netzwerke, die wir sehr wertschätzen. Auch Zuccinis wurden solar-getrocknet konserviert, bis sie im Winter vor dem Iglu auf dem Holzofen im Survival-Kochtopf landeten. So kann Stromsparen lecker schmecken!

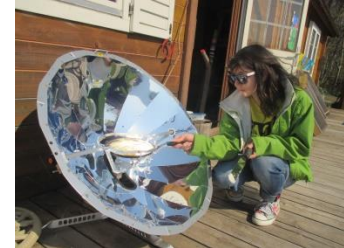


SCHÜLERAUSTAUSCH „Botschafter“ vom B.v.S.-Gymnasium! Im Juli kamen 6 Schüler und ein Lehrer aus Neu-Ulm/Pfuhl auf Studienreise nach Sapporo. Unser Verein gestaltete das Programm. Neben Schul- und Firmenbesichtigungen und Homestays, fanden erlebnispädagogische Workshops am Hakkenzan statt. Mit Gymnasiasten der Kaisei und Seishu HighSchool wurden Solar-Marmelade gekocht, Schutzzelte gebaut und spielerisch die Technik der Wasserkraft erkundet. Begeistert hatten die Teilnahme am lokalen Sommerfest und Entspannung im Thermalbad. Der Besuch der Misumai-Grundschule, des Heimatmuseums und des Ainu-Informationszentrums waren Stationen einer lokalen Fahrradtour. Die NPO „Schützt die Kinder von Fukushima“ bot den Schülern Quartier im Kurhaus „Karori no Sato“. Die Vorsitzende Yamaguchi Taka berichtete über die Kur-Aktivitäten und das Gemüseanbau-Team organisierte ein interessantes Erlebnisprogramm mit „fliessender Nudel“.



KOOPERATION Mit der Tourismuszentrale Jozankei Onsen kooperierten wir bei zwei neuen Events. Im Herbst becaterten wir die „Sternen-Nächte“ am Hoheikyo-Damm. Im Winter vernetzten wir unser Survival-Camp mit der Jozankei „Snow Mountain Party“, einem lustigen Treiben mit SnowRafting, Hundeschlitten, Reiten im Schnee, Eisfläche, Tube-Rodelbahn etc.

Besucher konnten beim Iglu-Bau helfen, „probeliegen“ und Dörräpfel vom Holzfeuer kosten. Es macht neugierig, was noch entstehen wird aus diesen lokalen Querverbindungen zwischen den in der Hakkenzan-Region aktiven Gruppen, Firmen und Organisationen.



ENERGIE LEBEN und ERLEBEN Die installierte 3,4kW Solaranlage hat auch dieses Jahr eine Ersparnis von rd. 1000 Euro auf der Stromrechnung im Biergartenrestaurant Hakkenzan, sowie Einnahmen von rd. 40.000 Yen für unsere Vereinskasse eingespielt. Der Solar-Kollektor für Warmwasserproduktion hat die gesamte Saison über ausreichend Warmwasser fürs Abspülen im Restaurant geliefert. Im Winter ist sie aus Frostschutz-Gründen abgekoppelt.

„Veranda-Kun“, unsere 250kW bewegliche „off-grid“ Anlage stand die gesamte Saison über vor dem Küchenfenster, wo von früh bis spät der Ventilator mit direkt erzeugtem Solarstrom die Küche entlüftet. Mit unserer solaren Wasserpumpe spielten alle Kindergruppen. Das MendoriGarden Projekt nutzte sie zum Bewässern des Gemüsegartens. Die Anlagen sind fester Bestandteil unserer Öko-Energie-Ralley.

RESONANZ: Die Hokkaido Zeitung berichtete Ende Oktober über unsere vielfältigen Aktivitäten im Bereich der Umweltpädagogik mit Farbfoto. Artikel in Zeitschrift KAIHATSU KOBO. Vorstellung in einer Broschüre für Schüler-Exkursionen.



AUSBLICK

Im kommenden Jahr wollen wir eine kleine, pädagogische Wasserkraftanlage (ca. 100 Watt) an unserem Bachlauf installieren. Mit alten Gemüsesorten möchten wir Bewusstsein für die Biologische Vielfalt schaffen. Ein Internationales WorkCamp NICE ist in Planung. Workcamps und Schulungen wie immer auf Anfrage. Wir freuen uns auf neue Projekte mit Euch!



Birgit Bianca Fürst
www.hakkenzan.jp/ecocatering
www.facebook.com/HakkenzanEcoCatering