"DEUTSCHLAND MAG...VIELES!!!"

kulturweit



Genau so wenig, wie es "das" Russland, "das" China oder "das" Ruanda gitb, gibt es auch nicht "das" Deutschland. In Deutschland leben 80 Millionen Menschen und genau so viele unterschiedliche Ansichten, Meinungen und Vorlieben gibt es.

Eine bunte Auswahl haben 14 »kulturweit«-Freiwillige während ihrer Vorbereitung auf den Auslandseinsatz zusammengestellt. Mithilfe von vielen weiteren Menschen ist daraus ein kleiner Querschnitt durch unser facettenreiches Land entstanden.

Dieses Buch ist für die Freiwilligen in ihren Einsatzstellen gedacht. Ob es als Ansichtsexemplar benutzt wird, zur Erklärung hilft oder im Unterricht Verwendung findet: Das Vervielfältigen und Weitergeben der folgenden Artikel, Rezepte & Gedichte ist ausdrücklich erwünscht!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Kati's Homezone!



Christina Sanko

Alter:

25

Wohnort:

Leipzig

Einsatzstelle:

Vietnam, DAAD

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Windsurfen

"Ich mag... veganen Karottenkuchen!"

Du brauchst:

- ✓ 2 1/3 Tassen Mehl
- √ 1 Teelöffel Backpulver
- √ 1 1/2 Teelöffel Natron
- ✓ 1 Teelöffel Zimt
- ✓ 1/2 Teelöffel Muskat
- ✓ 1/2 Teelöffel Salz
- √ 6 Esslöffel Leinsamen(geschrotet)
- √ 3/4 Tassen warmes Wasser
- √ 1 1/2 Tassen Zucker
- √ 1 Tasse Öl
- ✓ 1 Teelöffel Vanille (ersatzweise Vanillearoma oder Vanillezucker)
- ✓ 2 Tassen geriebene Karotten (wahlweise 1 Banane oder 1 Apfel)
- √ 1 Tasse gehackte Walnüsse (ersatzweise gehackte oder geriebene Haselnüsse oder Mandeln)
- ✓ wahlweise: 1 Pkg. Vanillepudding (evtl. Sojamilch, Soja-Joghurt) für die Creme
- ✓ zartbittere Blockschokolade für den Guss

So wird's gemacht:

- ✓ in einer kleinen Schüssel trockene Zutaten (s.o. Mehl-Salz) zusammenschütten
- √ in einer großen Schüssel Leinsamenschrot und warmes Wasser verrühren
- ✓ Zucker und Öl hinzugeben und vermengen
- ✓ Vanille und Karotten (evtl. zerdrückte Banane oder geriebenen Apfel) hinzugeben und verrühren/mixen, bis alles zu einer Masse wird
- ✓ den Mix an trockenen Zutaten hinzugeben und vermengen
- ✓ Walnüsse bzw. andere Nüsse hinzugeben
- ✓ Ofen bei 200°C vorheizen
- ✓ Teig auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen oder auf zwei Springformen aufteilen, wenn er doppelschichtig werden soll (s. Foto)
- ✓ 18-20 min. backen, bis nichts mehr an einem Holzstäbchen kleben bleibt, wenn ihr es in den Kuchen stecht
- ✓ auskühlen lassen.
- ✓ Für die Creme: entweder Vanillepuddingpulver mit ca. 250 ml Wasser oder Sojamilch anrühren und kurz aufkochen, dann auskühlen lassen, bei Bedarf noch Sojajoghurt beimischen (soll streichfest sein); dann über den Kuchen streichen.
- ✓ bei Bedarf noch Blockschokolade einschmelzen, über den Kuchen gießen und trocknen lassen.
- ✓ Bon appétit!







Lea Ludwig

Alter:

18

Wohnort:

Trittau

Einsatzstelle:

Argentinien, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Noch mehr reisen!

"Ich mag... Eis & Pfannkuchen!"

Hallo oder Moin Moin, wie man bei uns in Hamburg und Schleswig-Holstein sagt!

Ich heiße Lea und komme aus Trittau, einem kleineren Ort mit 7000 Einwohnern ganz in der Nähe von Hamburg. Im Sommer mache ich gerne mit Freunden eine kleine Fahrradtour zu einem der Seen in der Umgebung zu machen. Dort kann man dann in kleinen Buchten zusammen picknicken und schwimmen. Mein Lieblings-Eis gibt es im "Bootshaus" am Lütjensee. Dort machen sie das Eis noch selbst und es gibt Sorten, die man sonst nirgendwo bekommt. Am besten schmecken mir Schokolade und Buttermilch-Himbeere und dazu ein Milchkaffee.

Die Natur bei uns ist wirklich sehr schön, aber manchmal sehne ich mich nach dem Trubel in der Stadt, denn ich bin in Berlin aufgewachsen. Dann fahre ich zusammen mit Freunden nach Hamburg in die Innenstadt. Da kann man super gut shoppen und feiern. Meine restliche Freizeit verbringe ich am liebsten mit meinen Freunden oder beim Sport. Ich reite schon mein ganzes Leben lang und außerdem gehe ich zweimal pro Woche zum Fechten und zum Yoga. Jetzt nach dem Abitur gehe ich als kulturweit-Freiwillige nach Villa General Belgrano in Argentinien. Ich freue mich schon besonders auf die vielen Früchte, die siestas und die asados (Grillfeste), obwohl ich gar kein Fleisch esse. Wenn ich mal Heimweh bekommen sollte, mache ich mir Pfannkuchen. Ich koche und backe total gern und manchmal sind die einfachen Rezepte die leckersten.

Das Grundrezept für ca. 2 Pfannkuchen, bei mehr Hunger/Personen die Menge entsprechend vervielfachen:

- ✓ 1 mittelgroße Tasse Mehl
- ✓ 1 mittelgroße Tasse Milch
- ✓ 2-3 Eier (M)
- ✓ ¼ mittelgroße Tasse Mineralwasser

- √ für Süße: ca. 2 EL Zucker (nach Gefühl)
- ✓ für Herzhafte: Salz (nach Gefühl) und/oder geriebenen Käse

Die genannten Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten, dünnen Teig verrühren, anschließend ggf. Käse hinzufügen. Mit der Zeit findet man ganz gut heraus, für wie viele Pfannkuchen der Teig reicht und ob man lieber noch ein bisschen mehr Mineralwasser (dann geht der Teig beim Backen noch mehr auf) oder Eier nimmt.

In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur etwas Öl oder Margarine erhitzen. Mit einer Kelle so viel Teig in die Pfanne geben, bis der Boden gut bedeckt ist. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und den Pfannkuchen backen, bis die obere Seite nicht mehr flüssig und die untere Seite goldbraun ist, dann einmal wenden und die andere Seite auch backen bis sie goldbraun ist.

Das Grundrezept lässt sich natürlich variieren und wird dadurch erst recht interessant.

In herzhafte Pfannkuchen kann man noch Tomaten (Fruchtfleisch entfernen, Backzeit verlängern!) oder Speck mit einbacken, den Pfannkuchen mit Käse (z.B. Gouda, Brie, Gorgonzola) belegen oder Spinat dazu essen.

Süße Pfannkuchen schmecken super mit Zimt & Zucker bestreut, mit Nutella (und Banane), Erdnussbutter und Marmelade, Frischkäse und Honig bestrichen. Oder man bäckt frisches Obst, z.B. Heidelbeeren in die Pfannkuchen mit ein.

Das hier sind meine Vorschläge, werdet selbst kreativ! Guten Appetit!





Dela Sawatzki

Alter:

19

Wohnort:

Husum

Einsatzstelle:

Kasachstan, Schule

Heidi oder Arielle?

Heidi

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Mir ist nie langweilig.

"Ich mag...Schobüll!"

Schobüll liegt ganz im Norden Deutschlands, an der Westküste von Schleswig- Holstein. Bis vor kurzem war es ein eigenes Dorf, aber vor einigen Jahren wurde es der Stadt Husum eingemeindet.

Es ist ein beschaulicher Luftkurort, in dem viele alte Menschen wohnen, die hier ihren Lebensabend verbringen. Schobüll ist sehr schön gelegen: direkt am Meer mit einem kleinen Wald und weiten Feldern ringsum. Da das Dorf auf einer natürlichen Erhebung steht, ist es das einzige Dorf an der gesamten Westküste, das ohne Deich auskommt und somit einen ungehinderten Blick auf die Nordsee bietet

Diese günstigen Bedingungen locken im Sommer auch eine Menge Touristen an, sodass sich einige Rentner mit der Vermietung von Ferienwohnungen ein Zubrot verdienen.

Für Jugendliche gibt es allerdings nichts besonders Interessantes in Schobüll zu erleben. Da es die Gezeiten gibt, d.h. nur etwa alle 12 Stunden Hochwasser, kann man nicht jederzeit im Meer baden. Deshalb finden die jungen Leute Husum eigentlich spannender. Es gibt 2 Discotheken, mehrere Kneipen, u.a. einen Irish Pub mit Karaoke, und in der Hochsaison des Öfteren Veranstaltungen rund um den Hafen, z.B. die "Hafentage", die jedes Jahr ein Erlebnis für Groß und Klein sind.

Husum ist außerdem die Welthauptstadt für Windenergie. Jährlich findet die große Messe für Wind- und Regenerative Energien statt. Dann kommen Physiker, Ökologen, Biologen und Geschäftsmänner aus aller Welt Husum, um sich über Neuigkeiten auf dem Markt zu informieren.

Husum trägt den Beinamen: "Die graue Stadt am Meer". Diesen Namen verwendet der bekannte Dichter Theodor Storm in einem seiner Gedichte für seine Heimatstadt, die auch Storm-Stadt genannt wird. Er hat sein eigenes Museum in Husum und u.a. eine Straße und eins der Husumer Gymnasien wurden nach ihm benannt. Eine weitere Sehenswürdigkeit ist das "Schloss vor Husum", das allerdings inzwischen nicht mehr vor Husum, sondern direkt in der Mitte liegt. Besonders im Frühjahr strömen Menschen von nah und fern in den Schloßpark, um sich die "Krokusblüte" anzusehen.

Der Tourismus und die Windwirtschafts-branche sind die beiden Standbeine der Husumer Konjunktur.









Fabian Eiden

Alter:

19

Wohnort:

Kindenheim

Einsatzstelle:

Kolumbien, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Katze

Wovor hast du Angst:

Heimweh

"Ich mag...Bier!"

Meine Geliebte!

Ich kann dir nicht mit Worten sagen, wie du mir manchmal fehlst. Wenn wir einige Tage getrennt sind, dann scheint alles grau in grau. Das ist als, fehlte die Würze in meinem Leben! Wenn ich abends ohne dich in der Kneipe sitze, dann fehlt einfach irgendwas, die Gespräche, die ich mit meinen Freunden führe, sie wirken nur noch halb so interessant. Und was am allerpeinlichsten ist -bitte erzähl's nicht weiter- ich kann nur mit dir tanzen! Immer wenn ich es ohne dich probiere, kommt einfach nur Müll dabei raus, und ich schleiche gedemütigt von der Tanzfläche...

Ich muss zwar sagen, dass ich viel konzentrierter Arbeiten kann, wenn du mal wieder fehlst, aber das Leben ist doch nicht nur Arbeit, oder? Wenn ich morgens mit dieser kalten, schrecklichen Klarheit im Kopf aufwache, dann weiß ich immer gleich, dass du mich am letzten Abend wieder nicht begleitet hast. Und wie glücklich ich bin, wenn ich mich dir hingeben kann; weiß ich doch, wie begehrt du bist. Du lachst jetzt vielleicht, aber ich habe fast noch nie einen Mann getroffen, der dich nicht anhimmelt! Egal, wo ich hinkomme, überall schwärmt man von dir. Davon, wie du allen den Kopf verdrehst, wie du in nur ein paar wenigen Stunden alle in einen wahren Rausch der Lebensfreude bringst!

Du kannst dir vielleicht vorstellen, welche fürchterlichen Ängste ich durchleiden muss, wenn ich jetzt ins Ausland gehe... schaffe ich es, dir ein ganzes Jahr fern zu bleiben? All die schönen Erinnerungen, die wir haben, das kann doch nicht alles verloren sein! Ich weiß, dass das alles jetzt nur noch komplizierter macht, aber ich muss es dir sagen: Ich liebe Bier! Ich empfinde diese Gefühle so stark, dass ich sie in die ganze Welt hinausschreien könnte! Ich liebe Bier, ich liebe Bier über alles, und ich hoffe so sehr, dass wir uns in diesem Jahr wenigstens ein paar Mal sehen können. Ich weiß, dass ich dir nicht untreu sein werde!

In flammender Liebe, ein Verehrer





Janna Burr

Alter:

19

Wohnort:

Bayreuth

Einsatzstelle:

Ägypten, Schule

Heidi oder Arielle?

Heidi

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Sport (Pilates!)

"Ich mag...Emma6: "Wunderbare Jahre"!"

Janna Burr (19) aus Bayreuth mag den Song "Wunderbare Jahre" von der Band Emma6. Der Text geht so:

Auf geht's in die große Welt, keine Ahnung ob sie mir gefällt. Was heute noch hier, ist morgen schon Lichtjahre hinter mir. Doch ich freu mich auch wenn ich gehn muss, und ihr verdient den dicksten Abschiedskuss, denn wegen euch seh ich die Sonne durch jeden Regenguss.

Ich blick zurück auf wunderbare Jahre, auf Zeiten mit Leuten, von den' ich das Beste mit mir trage. Ich blick zurück auf wunderbare Jahre, wenn ich jetzt geh tut's gar nicht so weh, weil ich das Beste noch vor mir habe.

Ihr seid und bleibt mein Eigentum, meine schöne Zeiten Erinnerung, ein Album, das niemals verstaubt die einzigen, an die ich immer glaub. Nein, nein ich kann es nicht erwarten spring kopfüber in den Gartenpool und denk an euch wenn ich jeden Tag, jeden Tag, jeden Tag mit 'nem Lächeln starte.

Ich blick' zurück auf wunderbare Jahre, auf Zeiten mit Leuten, von den' ich das Beste mit mir trage. Ich blick zurück auf wunderbare Jahre, wenn ich jetzt geh tut's gar nicht so weh, weil ich das Beste noch vor mir habe. Ja es waren wunderbare Jahre.

Dieses Lied von Emma6 gefällt mir so gut, weil ich es auf meine derzeitige Situation übertragen kann. Hinter mir liegen viele schöne Jahre, aber ich werde jetzt für ein Jahr ins Ausland gehen und neue Erfahrungen sammeln. Trotzdem werde ich vieles aus den letzten Jahren mitnehmen und weiter in mir tragen.





Franz Josef Hack

Alter:

19

Wohnort:

Radebeul

Einsatzstelle:

China, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Lackschuh

Was ist das Besondere an deinem Einsatzland?

Dass die Schriftsprache mehr als 50.000 Schriftzeichen hat!

"Ich mag... Radebeul!"

Radebeul – Eine Stadt zum Genießen

"Eine Stadt zum Genießen", das Motto der Stadt Radebeul, welche bei Dresden liegt und um die 35.000 Einwohner fasst. Gelegen zwischen Weinbergen im idyllischen Elbtal wird Radebeul auch als das "Sächsische Nizza" bezeichnet. Auf den Weinbergen befinden sich die Radebeuler Sternwarte, das Spitzhaus und der Wasserturm. Die berühmten Spitzhaustreppen leiten auch den wenig geübten Wanderer zu seinem kulinarischen Ziel (das Spitzhaus ist ein Restaurant).



Umgeben von Weinstöcken kann man dort sowohl den Blick über das gesamte Elbtal bis in die Sächsische Schweiz

als auch die Sonne genießen, welche recht häufig scheint. Für Weinkenner und -liebhaber ist Radebeul eine Perle, genauso wie für alle Architekten, die sich an alten Villen in Radebeul im wahrsten Sinne des Wortes nicht sattsehen können.

Seit den letzten 15 Jahren ziehen immer mehr Dresdner nach Radebeul hinaus. Eine Landvilla zum Erholen haben vor allem gut konstituierte Familien. Meist legen sie nach zwei Jahren ihren Hauptwohnsitz in diese ruhige Perle. Mittlerweile ist Radebeul die reichste Kleinstadt Deutschlands. Mehrere Minister haben bereits ihren Wohnsitz nach Radebeul verlegen lassen und manch einer Deutschlands bedeutendster Unternehmer wohnt mit Familie in großen Anwesen hier.

Bekannt ist die Stadt auch aufgrund ihres Schriftstellers – Karl May, und seiner Schmalspurbahn.

Im wahrsten Sinne eine Stadt zum Genießen und Wohlfühlen. Nun verschlägt es mich mit "kulturweit" nach Shanghai. Ein kompletter Gegensatz wartet auf mich; große Einwohnerzahl und wenig Platz. Mit viel Freude und großem Interesse an der ostasiatischen Kultur werde ich mich dem Riesen China nähern, immer ein Stück Heimat und Ruhe im Gepäck.





Juliane Kunert

Alter:

27

Wohnort:

Bayreuth

Einsatzstelle:

Orga-Teamschland, 27

Hund, Katze oder Steak?

Steak

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Filme schauen

"Ich mag...Vieles!"

Deutschland mag...

- ...internationale Sportarten (Capoeira, Baseball, Fieldhockey, Badminton),
- ...internationale Filme von verschiedenen Filmfestivals empfohlen (Sundance Filmfestival, Berlinale, Cannes),
- ...McDonalds Cheeseburger nach 'ner langen Partynacht schnabulieren,
- ...in einem Orchester Geige spielen,
- ...Fotoausstellungen, studieren,
- ...,Die Zeit" lesen,
- ...asiatische Küche...

Was ich besonders mag, sind die Unterschiede zwischen den verschiedenen deutschen Landesteilen. Ich finde es faszinierend, wie patriotisch die Bayern sind, auch dahingehend erzogen werden, wie christlich Bayern und Baden-Württemberg sind und wie unreligiös hingegen "der Osten" ist. Ich finde die Geschichte des geteilten Deutschlands sehr spannend und wie das heutige Deutschland damit umgeht, besonders die Nachwende-Kinder.

Ich mag es mein eigenes Gemüse auf dem Balkon zu ziehen (besonders Kräuter und Tomaten) und auf dem Wochenmarkt einkaufen zu gehen. Bio-Essen mag ich, muss aber nicht sein.

Ich mag es, joggen und wandern zu gehen im Sommer und zum Snowboarden im Winter.

Ich mag es, zu kleinen Konzerten zu gehen, aber auch zu großen Festivals (Hurricane). Ich liebe Bands wie "The XX" oder "Eels" aber auch deutsche wie "Freundeskreis", "Kettcar", "Element of Crime" und "Wir sind Helden".

Ich mag den Frieden in Deutschland, dass wir bisher keinen terroristischen Anschlägen oder sonstigen Angriffen ausgesetzt waren (seit 1990).

Einhergehend mag ich auch unsere Grundfreiheiten (Presse-, Rede-, und Versammlungsfreiheiten) und die Achtung der Menschenrechte (in den meisten öffentlichen Bereichen).

Ich hasse Nazis.





Sandra Lecybil

Alter:

19

Wohnort:

Verl

Einsatzstelle:

Argentinien, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Katze

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Fallschirmspringen

"Ich mag...Nutella-Torte!"

Sandra Lecybil, 19 Jahre alt und Freiwillige in Argentinien aus NRW mag... **Nutella-Torte (ohne Backen)**

Zutaten:

1/2 Gl Nutella

13 Stk. Zwieback

1 Pkg. Frischkäse

3 EL Kondensmilch

1 Tasse Puderzucker

100 g gemahlene Haselnüsse

3 Pkg. Sahnesteif

2 Pk g. Vanillesoßenpulver ohne Kochen

2 Gl Kirschen

500 ml Kirschsaft

2 Pkg. Tortenguss

2 Becher Sahne

Zubereitungsschritte:

Nutella in der Mikrowelle anwärmen, damit es schön flüssig wird und mit den 13 Zwieback zerdrücken (geht besonders gut, wenn man den Zwieback zuerst in einen Gefrierbeutel tut und dann darin zerbröselt). Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Boden fest ist, das Päckchen Frischkäse mit der Kondensmilch, dem Puderzucker und den gemahlenen Nüssen verrühren, auf die erste Schicht in der Springform geben und wieder in den Kühlschrank stellen.

Wenn dies wieder fest ist, die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, in die Springform geben und wieder in den Kühlschrank stellen.

Nach weiterer Ruhezeit die abgetropften Kirschen auf der Sahne verteilen und den hergestellten Tortenguss nach Packungsanleitung mit Kirschsaft auf diese verteilen.

Dann, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Fertig!





Nikola Lejeune

Alter:

23

Wohnort:

Gütersloh

Einsatzstelle:

Ecuador, Schule

Heidi oder Arielle?

Arielle

Was ist das Besondere an deinem Einsatzland?

die Vielfältigkeit (z.B. Flora und Fauna)

"Ich mag...Thai-Curry!"

Die thailändische Küche gefällt mir besonders gut, da sie sehr vielfältig ist. Auf einer Reise, bei der ich drei Monate durch Thailand gereist bin, habe ich das Thai-Curry kennengelernt. Seitdem koche ich es oft zuhause nach. Thai-Curry lässt sich immer gut variieren und wird nie langweilig, da sich das Gericht schon durch das Austauschen der Gemüsesorten auf einfache Weise verändern lässt.

Schnelles Thai-Curry mit Huhn, Paprika und Erdnussnote (für 4 Personen)

500 g Hähnchenbrustfilet, in feinen Streifen

- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 Ingwer, frisch, etwa daumengroß, geschält, fein gehackt
- 1 EL Currypaste, (rot, gelb oder grün)
- 1 FL Frdnussbutter
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Paprikaschote(n), rot, in feinen Streifen
- 3 Frühlingszwiebel(n), in feinen Streifen
- 1 Zuckerschoten
- 1 kl. Glas Bambussprosse(n), in Streifen, gut abgetropft
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Palmzucker, ersatzweise brauner Zucker
- 1 TL Zitronengras, Paste oder fein gehackt
- 1 EL Basilikum (Thai), frisch
- 500 g Reis (Jasmin- / Duftreis)

Zubereitung

Fleisch mit je 1 EL Öl, Sojasauce und dem Ingwer gut vermischen und ca. 30 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit Gemüse putzen und schneiden. Fleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Im Wok (oder einer großen Pfanne mit hohem Rand) Currypaste in 1 EL Öl anrösten. Erdnussbutter unterrühren und schmelzen lassen. Mit Kokosmilch ablöschen. Gemüse zugeben, alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Reis zubereiten. Kurz vor Ende der Garzeit (das Gemüse soll noch Biss haben) Fleisch dazugeben und kurz erhitzen. Mit Palmzucker, Fischsauce und Zitronengraspaste abschmecken. Nach Belieben Thai-Basilikum darüber streuen und mit Reis servieren.

Zitronengraspaste ist geriebenes, in etwas Pflanzenöl eingelegtes Zitronengras. Das angebrochene Glas am besten im Tiefkühlfach aufbewahren.



Johanna Mitzschke

Alter:

18

Wohnort:

Bad Oeynhausen

Einsatzstelle:

China, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Katze

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Lesen und Musik hören

"Ich mag...Winter in Deutschland!"

Der Winter ist in Deutschland eine sehr schöne Jahreszeit. Wenn es kalt wird, gehe ich gerne mit meinen Freundinnen in ein gemütliches Café zum Plaudern oder auch mal ins Kino. Ich liebe den Schnee, und gehe gern Rodeln. Zum Skifahren und Snowboarden fahre ich jedes Jahr in die Alpen. Da kann man sich richtig austoben und sich auf einer Skihütte bei einer heißen Schokolade mit Sahne stärken.

Im Winter schmückt nicht nur der Schnee, sondern auch die weihnachtliche Dekoration die Straßen. In Bad Oeynhausen gibt es im Dezember einen großen Weihnachtsmarkt mit einer Eislaufbahn und vielen Buden, an denen man Waffeln, Crêpes, Zuckerwatte, gebrannte Mandeln, aber auch Kerzen oder Weihnachtspyramiden kaufen kann.

Vor allem jedoch ist die Weihnachtszeit auch die Zeit zum Kekse backen. Das tue ich in jedem Jahr mit großer Leidenschaft, mit meiner Schwester oder ein paar Freundinnen, sodass es danach im ganzen Haus duftet :) Eines meiner Lieblingsrezepte ist dieses hier:

Vanillekipferl:

Zuerst vermengt man

- √ 560 Gramm Mehl,
- √ 160 Gramm Zucker,
- √ 400 Gramm Butter oder Margarine und
- ✓ 200 Gramm gemahlene Haselnüsse, Erdnüsse sind auch okay

Diesen Teig stellt man daraufhin 1 Stunde kalt. Anschließend formt man eine dünne Rolle daraus, schneidet diese in Stücke und formt davon Kipferl (Halbmonde).



Man mischt 100 Gramm Puderzucker und 4 Päckchen Vanillezucker, und wälzt die noch warmen Kipferl darin. Die Kipferl dürfen nicht zu heiß sein, weil sie dann brechen, und auch nicht zu kalt, weil dann der Puderzucker nicht kleben bleibt.

✓ Guten Appetit!







Christian Mücher

Alter:

19

Wohnort:

Lehrte-Arpke

Einsatzstelle:

Kosovo, Schule

Heidi oder Arielle?

Heidi

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Ich setze mich in den Lehrter Stadtpark.

"Ich mag...Das Andere Kino Lehrte!"

Das Andere Kino Lehrte ist ein alternativer Jugendverein, der auf ehrenamtlicher Tätigkeit basiert. Es besteht aus zwei großen Räumen: dem Kinosaal und dem Kaffee. Im Kinosaal werden aktuelle Kinofilme mit ca. 4 Wochen Verzögerung und Kunstfilme für einen Preis von ca. 3€ gezeigt. Im Café werden Getränke und Süßigkeiten verkauft, die in die Filme mitgenommen werden können. Außerdem befinden sich hier Sitzmöglichkeiten, um sich nach dem Film noch hinzusetzen und sich zu unterhalten, oder einfach so mal auf ein Bier vorbeizuschauen.

Ab und zu finden auch so genannte "Kino Partys" statt. Dieser sind immer gut besucht. Es wird viel gefeiert und zu guter Musik getanzt. Einmal im Jahr findet die Weihnachtskinoparty statt. Diese ist am 1. Weihnachtsfeiertag und eigentlich das Highlight des Jahres, da alle, die sich in irgendeiner Art und Wiese irgendwann mal dem Anderen Kino verbunden gefühlt haben, vorbei kommen. Bei dieser Gelegenheit platzt das Kino fast aus allen Nähten, so viele Besucher sind anwesend (Fassungsvermögen ca. 500 Leute, und dann ist es echt eng. Bei der Weihnachtskinoparty sind im Schnitt 700 bis 800 Leute da).

Jeden Montagabend treffen sich meine Freunde und ich im Anderen Kino. Wir sind jedes Mal so knapp 5-20 Leute, trinken Bier, hören Musik, kickern, spielen Brettspiele. Es ist eine Zeit für sinnloses Gelaber, politische Diskussionen und allgemein viel Vergnügen.

Die Treffen Montagabends werde ich sehr vermissen, vor allem auch deshalb, weil wenn ich nach einem halben Jahr im Ausland wiederkomme, viele meiner Freunde nicht mehr da sein werden, sondern entweder auch im Ausland sind, zum Teil aber auch für ein Jahr oder ganz in irgendwelchen Städten studieren.

Auch dass ich dieses Jahr zur Weihnachtskinoparty nicht da sein werde, finde ich sehr schade. Doch ich habe mich am Abend vor meiner Abreise noch mal vom Kino und den Leuten dort verabschiedet, und schaue nun erwartungsvoll in die Zukunft und auf meinen Freiwilligendienst im Kosovo.





Clara Nonnenkamp

Alter:

18

Wohnort:

München

Einsatzstelle:

China, Schule

Heidi oder Arielle?

Arielle

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Heißluftballon

"Ich mag... Schloss Nymphenburg!"

Schloss Nymphenburg in München, Bayern, Deutschland



Einer meiner liebsten Rückzugsorte ist Schloss Nymphenburg. Nein, eigentlich eher der Kanal, der zum Schloss Nymphenburg führt. Hier komme ich immer hin, wenn ich über etwas nachdenken muss, einfach mal frische Luft brauche, wenn mir die Decke überm Kopf zusammenbricht, oder wenn ich mich abreagieren muss. Auch der Schlosspark eignet sich perfekt zum Bewegen, und wenn man mal innehalten möchte, laden an jeder Ecke gemütliche Bänke zum Verweilen ein. Oder aber man gönnt sich eine der köstlichen Schokoladen im Palmengarten, dem Café im Schlossgarten.

Es gibt auch mehrere Museen rings um das Schloss, wenn man sich weiterbilden möchte, und natürlich ist auch die Schönheitengalerie im Schloss selber nicht zu verachten. König Ludwig I hat dort allerlei schöne Frauen aus seinem Land porträtieren und die Bilder alle an den Wänden anbringen lassen. Und es gibt nicht nur Königskinder und Blaublütige zu sehen! – Doch wie gesagt, der ultimativ schönste Ort ist der Kanal vor dem Schloss, der zum Hubertusbrunnen ganz am anderen Ende führt.

Im Winter kann man darauf Schlittschuh laufen, und am Ufer stehen Buden, die Glühwein und Eintöpfe verkaufen oder Pucks und Eishockeyschläger ausleihen, und es gibt sogar Musik. Bis in die Nacht sind die Flutlichtanlagen an, um den Eisstockschießern ihre Bahn auszuleuchten. Doch auch zu jeder anderen Jahreszeit ist es wunderschön dort – im Herbst, wenn der Wind einem die Kapuze vom Kopf reißt und mit seinen Haaren spielt... oder im Frühling, wenn die Schwäne und Enten anfangen zu balzen, ihre Nester zu bauen und ihre Eier auszubrüten... und im Sommer, wenn man das frisch gemähte Gras am Ufer riechen kann und sich die Jugend auf der Gerner Brücke trifft und dort die Nächte verbringt.

Das ist wirklich ein Ort, der mir sehr fehlen wird während meines Auslandsaufenthalts. Aber: Ich komme ja wieder! Und darauf freue ich mich schon.



Nora Pohl

Alter:

19

Wohnort:

Lautertal

Einsatzstelle:

Georgien, Schule

Heidi oder Arielle?

Arielle

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Mit dem Fahrrad ans Nordkap

"Ich mag...Hörtalkshows!"

Ich mag Hörertalkshows im Radio. Talkshows im Fernsehen gibt es ja in Massen, meistens allerdings auch entsprechend niveaulos und schlecht gemacht.

Im Radio geht das auch anders: Viermal in der Woche senden Jugendradiosender in ganz Deutschland eine gemeinsame Sendung: Die "Lateline". Da kann man von 23.00 bis 1.00 Uhr nachts anrufen und über verschiedene Themen diskutieren.

An jedem Tag gibt es einen anderen Moderator, der dann natürlich auch unterschiedliche Themen vorgibt. Das kann von aktuellen politischen Themen über Musik, bis hin zu abstrakten Dingen wie "Anleitung zum Unmoralisch-Sein" oder "Worüber lachst du?" so ungefähr alles sein. Mehrmals im Monat ist das Thema auch noch freier: "Abschweifen" – das heißt, dass man ungehemmt über jedes Thema, das einem auf der Seele brennt, diskutieren kann und dabei oft noch zu ganz anderen Themen gelangt. Es muss nicht immer ernsthaft sein, natürlich geht es vor allem auch um den Spaß an der Sache.

Das Tolle ist, dass eben Leute aus ganz unterschiedlichen Ecken Deutschlands anrufen, und auch in unterschiedlichen Altersklassen: Wenn ein 40-jähriger Familienvater aus einem kleinen Dorf im Nirgendwo und eine 20-jährige Studentin aus Kreuzberg in Berlin über "Systemverweigerung" diskutieren, stoßen natürlich zwei Welten aufeinander! So kommen interessante Blickwinkel zum Vorschein und oft ärgert man sich, dass die Sendung nur zwei Stunden lang ist…

Nicht nur zur politischen Weiterbildung (oder für Musik-, Buch- und YouTube-Tipps) ist die Sendung toll – auch als Gute-Nacht-Geschichte. Durch die Sendezeit kann man es sich im Bett bequem machen und dann einfach lauschen, bis man einschläft. Man braucht sich aber nicht ärgern, dass man etwas verpassen könnte: Am Tag danach gibt's die Sendung im Internet als Podcast. Natürlich mag ich nicht jede Sendung bzw. nicht jeden Moderator, aber in den meisten Fällen macht allein schon das Zuhören Spaß. Am besten ist es natürlich, wenn man selbst anruft (ist kostenlos!), denn frei nach meinem Lieblingsmoderator *Holger Klein* würde ich sagen: "Jede Geschichte ist es wert, gehört zu werden!"





Jonathan Raspe

Alter:

20

Wohnort:

Frankfurt

Einsatzstelle:

Weißrussland, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Essen

"Ich mag... Pfannkuchen mit Salaten!"

Ich heiße Jonathan, bin 20 Jahre alt und komme aus Frankfurt am Main. Ich esse gerne Pfannkuchen – und zwar so gerne, dass ich bereits früh gelernt habe, mir selbst welche zuzubereiten, weil meine Eltern mit dem Braten gar nicht mehr nachkamen. Ich musste schließlich selbst für Nachschub sorgen.

Soweit ich mich erinnern kann, habe ich schon immer das gleiche Rezept verwendet:

Für vier Personen benötigt man

5 Eier

250 Gramm Mehl

1/2 Liter Vollmilch

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Die Zubereitung ist denkbar simpel – einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Quirl verrühren, fertig. Das Ganze ergibt dann in einer mittelgroßen Pfanne, je nach Teigdicke etwa zehn bis zwölf Kuchen.

Das Tolle an diesem Rezept ist: Die Pfannkuchen sind nicht zu süß, schmecken hervorragend mit Ahornsirup, Apfelmus, Zimt und Zucker oder Nutella, passen aber eben auch gut zu deftigen Kräuteroder Gemüsepasten, sogar zu pikant-scharfen Chilisoßen. Ich selbst esse sie seit Jahren am liebsten mit Frischkäse und Erdbeermarmelade bestrichen und anschließend zusammengerollt.

Gute Beilagen zu den Pfannkuchen sind zum Beispiel süße Möhren- oder Rotkohlsalate.

Für den Möhrensalat werden ganz einfach ein knappes Kilo Möhren mit der Küchenmaschine geschnetzelt, als Salatsoße dient der Saft dreier Orangen.

Der Rotkohlsalat braucht ein bisschen mehr Aufwand, ist aber auch ein wenig raffinierter. Hierfür wird zunächst ein kleiner Rotkohl zerkleinert und in ganz dünne Scheiben geschnitten, sodass die einzelnen Kohlschichten auseinanderfallen – auch da leistet eine Küchenmaschine gute Dienste. Halbierte Walnusskerne, Apfelstücke und Rosinen werden nun nach Belieben hinzugefügt und alle Zutaten zuletzt mit einer Honig-Sahne-Joghurt-Soße vermischt.

Interessante Variationen ergeben sich, wenn man entweder gut hundert Gramm geriebenen Emmentaler (deftig) oder etwa drei bis vier zerriebene Äpfel (süß) unter den Teig mischt. Letztere Rezeptvariante schmeckt besonders gut mit Zimt und Zucker sowie mit frischer, warmer Tomatensuppe als Vorspeise – aber die ist wieder ein Kapitel für sich.





Dela Sawatzki

Alter:

19

Wohnort:

Husum

Einsatzstelle:

Kasachstan, Schule

Heidi oder Arielle?

Heidi

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Mir ist nie langweilig.

"Ich mag... Futjes!"

Futjes sind nordfriesische Teigbällchen mit Rosinen drin, die frittiert werden. Es gibt sie immer zu Silvester. Die Kinder laufen am Silvester-Abend im Dorf von Haus zu Haus und singen folgendes Lied:

Rummel, rummel, ruttje, Kriech ik noch en Futtje? Kriech ik een, blev ik stohn, Kriech ik twee, so will ik gohn. Kriech ik dree, so wünsch ik Glück, dat de Osche mit de Posche dür de Schosteen flüch. Dat ole Johr, dat nie Johr, sind de Futtjes noch nicht gor, pros Niejohr, pros Niejohr!

Dann bekommen sie Futjes oder auch andere Süßigkeiten. Die Erwachsenen bekommen natürlich Schnaps :-)

Rezept:

- ✓ 2 Eier
- ✓ 50 g Zucker
- ✓ 1 Pck. Vanillinzucker
- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 1 Pck. Backpulver
- ✓ 250 g Magerquark

- √ 100 ml Wasser
- ✓ evtl. Rum
- √ 100 g Rosinen, oder Sultaninen
- ✓ Fett, zum Frittieren
- ✓ Zucker und Zimt

Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Zucker-Eimasse mischen. Wasser und Quark hinzugeben. Alles sehr gut und lange verrühren. Bei Bedarf etwas mehr Wasser verwenden. Der Teig sollte nicht zu dickflüssig sein, damit die Futjes schön locker werden. Wer mag, darf auch einen Schuss Rum dazugeben. Zum Schluss die Rosinen beimengen. Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Teig mit Hilfe eines großen Esslöffels in das Öl geben. Evtl. den Teig mit einem zweiten Esslöffel abstreifen. Solange im Fett lassen, bis sie schön braun sind. Immer mal wenden. Zucker und Zimt vermengen und die noch warmen Futjes drin wenden. Am besten schmecken sie noch warm.

Ergibt etwa 12 Futjes.





Christiane Schäfer

Alter:

19

Wohnort:

Cochem

Einsatzstelle:

Lettland, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Lackschuh

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Lettisches Jazz-Konzert besuchen

"Ich mag...Hüftgold!"

Ich kann gar nicht genug von Schokolade bekommen und dieser Kuchen hat mich über vieles hinweggetröstet und mich durch so manche langweilige Schulstunde gebracht. Er ist wirklich einfach zu backen und erinnert im fertigen Zustand ein wenig an die Torte, die Theo Torffkopf in Roald Dahls Buch "Matilda" gezwungen wird zu essen. Dieses Rezept wird mich bestimmt auch in Lettland begleiten, wo ich für ein Jahr als Freiwillige an einer Schule arbeiten werde. In diesem Sinne: Labu ēstgribu!

Zutaten:

- √ 250 g Speiseschokolade
- ✓ 175 g weiche, ungesalzene Butter
- ✓ 250 g feinen Zucker
- ✓ 75 g Mehl
- ✓ 6 Eier
- ✓ für die Glasur: 250 g Speiseschokolade/Kuvertüre und 1 Becher Sahne, 250 g
- ✓ 1 Springform von 20 oder 22 cm Durchmesser
- ✓ Backpapier
- ✓ 1 hitzefeste Rührschüssel
- √ 1 Kasserolle
- √ 1 Kuchengitter
- √ 1 "Palette"/breites Messer zum Verstreichen

Zubereitung:

- ✓ Den Ofen auf 180° C vorheizen.
- ✓ Den Boden der Springform mit Backtrennpapier belegen, den Rand um Papier und Boden spannen, überschüssiges Papier abschneiden. Dann den Rand der Form mit Backtrennpapier auslegen.
- ✓ Die Schokolade in die hitzefeste Schüssel geben und im Wasserbad oder im Mikrowellengerät schmelzen.
- ✓ Die Butter in Flöckchen schneiden und mit der Schokolade glattrühren.
- ✓ Mehl, Zucker und Eidotter hinzufügen und gut verrühren.
- ✓ Die 6 Eiweiß steif schlagen.
- ✓ Den Eischnee unterheben.
- ✓ Die Masse in die Form füllen. Etwa 35 Minuten backen. Auf der Torte hat sich eine dünne Kruste gebildet, doch wenn man mit einem Zahnstocher in den Kuchen sticht, ist der Teig noch feucht. Keine Sorge! Wenn die Torte abkühlt, wird sie etwas fester, bleibt aber köstlich saftig und leicht glitschig.
- ✓ Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- ✓ Dann erst die Springform öffnen und das Backpapier abziehen.
- ✓ Die Kuvertüre oder Schokolade zusammen mit der Sahne in einen Topf ins Wasserbad stellen, gelegentlich rühren, bis die Schokolade vollkommen geschmolzen und mit der Sahne vermengt ist.
- ✓ Etwas abkühlen lassen.
- ✓ Die Torte neigt dazu, in der Mitte einzusinken. Deshalb dreht man sie vor dem Glasieren um.
- ✓ Die Schokolade auf die Unterseite der Torte gießen und mit der Palette auch am Rand gleichmäßig verstreichen.
- ✓ Vorm Servieren völlig abkühlen lassen.





Katrin Schram

Alter:

28

Wohnort:

Quedlinburg

Einsatzstelle:

Trainerin

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Neuseeland bereisen

"Ich mag...Tage am Meer!"

Wo: Ostseeküste – Rügen, Hiddensee, Warnemünde, Darß, Bad Doberan ...

Was: Meer, Wind, Wellen, Barfuß im Sand, Möwen, Sonne, Dünen, Musik im Ohr, ein langer Spaziergang und ein

Blick in die Weite!

Wann: zu jeder Jahreszeit – zu jeder Tageszeit

Einfach mein perfekter Tag und mein Rezept dazu:

Tagliatelle mit Lachs und Spinat

Zutaten für 4 Portionen:

- √ 300g Lachsfilet
- √ 300g Blattspinat
- ✓ 250g breite Bandnudeln
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2El Zitronensaft
- √ 100ml Gemüsebrühe
- √ 50ml Weißwein
- √ 200ml Sahne
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 2El Öl zum Braten
- ✓ Olivenöl

Zubereitung:

- ✓ Frischen Spinat kochen. Lachs in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ✓ Bandnudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.
- ✓ Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. In heißem Öl glasig braten. Lachswürfel zugeben und kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen.
- ✓ Gemüsebrühe und Sahne zugeben und leicht einkochen lassen. Spinat und Nudeln hinzufügen und kurz ziehen lassen.
- \checkmark Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und dann genießen!





Philipp Starke

Alter:

19

Wohnort:

München

Einsatzstelle:

Nicaragua, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Hund (aber mit Nudeln;)

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Paragliding

"Ich mag...Kaiserschmarrn!"

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eier

30g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

375 ml Milch

125g Mehl

30 - 50g Rosinen

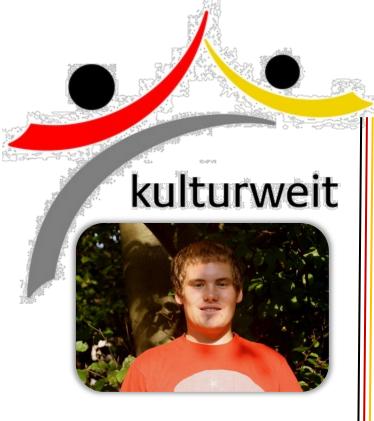
2-3 El. Butter zum Braten

Zubereitung:

- ✓ Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird.
- ✓ Milch unterrühren, und nach und nach Mehl, dann die Rosinen zugeben.
- ✓ Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.
- ✓ In einer Pfanne Butter erhitzen, Hälfte des Teigs einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Dann wenden und in kleine Stücke zerreißen. Immer wieder wenden bis alles leicht angebraten ist. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.
- ✓ Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Dazu passt besonders gut Apfelmus oder ein Zwetschgenkompott.





Ralf Steinhilper

Alter:

19

Wohnort:

Tuttlingen

Einsatzstelle:

Ungarn, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Gitarre spielen

"Ich mag...schwäbische Käsespätzle!"

Hier das Rezept für 4 Personen:

Das braucht ihr:

- √ 650 Gramm Mehl
- ✓ 4 Eier
- ✓ 1 Teelöffel Salz
- ✓ 300 450 Milliliter Wasser (je nach Bedarf)
- ✓ 150 Gramm geriebenen Appenzeller oder Bergkäse
- ✓ 150 Gramm geriebenen Emmentaler
- ✓ 1 große Zwiebel
- ✓ Speck
- ✓ geschnittene Petersilie
- √ 1 Esslöffel Butter oder Öl
- ✓ Spätzlehobel, Wassertopf, Schaumlöffel, Schüssel für Käsespätzle

Und so geht's:

- ✓ Mit dem Rührgerät aus Mehl, Eier, Salz einen Teig herstellen. Das Wasser langsam zugeben. Der Teig darf nicht flüssig sein, sondern muss eine leichte Zähigkeit besitzen. Danach für 10 Minuten ruhen lassen.
- ✓ Solange die Zwiebel und den Speck würfeln, im Öl goldbraun anbraten und wegstellen.
- ✓ Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.
- ✓ In einer Schüssel etwas Butter verreiben und neben den Herd stellen.
- ✓ Den Teig kurz mit dem Kochlöffel durchrühren, den Hobel ¾ voll füllen und den Teig sofort ins kochende Wasser hobeln.
- ✓ Kurz aufwallen lassen, mit dem Schaumlöffel die Spätzle hinausnehmen und den Boden der Schüssel damit bedecken, eine Handvoll Käse draufstreuen und gleich die restlichen Spätzle aus dem Kochtopf darauf verteilen. Dann wieder den Hobel füllen und so lange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig und Käse aufgebraucht ist. Schichten wie bei einer Lasagne.
- ✓ Dann gleich die Zwiebeln, den Speck und geschnittene Petersilie oben drauf. Gegebenenfalls im vorgeheizten Backofen nochmals aufwärmen.
- ✓ Guten Appetit!

qqiT

Wer kein Spätzlehobel hat, kann nach und nach ein wenig Teig in ein sauberes Sieb mit größeren Löchern (z.B. zum Nudelabtropfen) geben und mit einem flexiblen Spatel den Teig hindurch streichen, die Spätzle werden dann nur kürzer. Oder man gibt den Teig auf ein Brettchen undstreicht mit einem festen Spatel dünne Fäden ins Wasser. Das Internet hilft ansonsten!



Antonia Erwid

Alter:

23

Wohnort:

Berlin

Einsatzstelle:

Tadschikistan, DAAD

"Ich mag...Fröbelsterne!"

Material: Schere, Papierstreifen oder Blumenband (Kräuselband)

Vorbereitung: Schneide 4 Streifen im Verhältnis 1:27 und falte sie in der Mitte. Schneide sie schräg an, so lassen sie sich später leichter verarbeiten. (z.B. 1 cm breit und 27 cm lang oder 2 cm breit und 54 cm lang)









Nimm in jede Hand je einen Streifen. Halte einen Streifen waagerecht und hänge den anderen senkrecht darüber.

Nun lege den dritten Streifen um den zweiten Streifen. Lege nun den vierten Streifen um den dritten Streifen und stecke die Enden des vierten Streifen durch die "Öse" des ersten Streifens.



Ziehe die Flechterei so zusammen, dass ein Ouadrat entsteht. Klappe den oberen, ersten Streifen nach unten und arbeite im Uhrzeigersinn weiter bis zum vierten Streifen. Dieser wird durch die Öse des zuerst umgeklappten Streifens durchgezogen.

Falte den unteren rechten Streifen im 90°-Winkel nach rechts weg. Achte darauf, dass der Streifen nach hinten weggeknickt wird. Falte den selben Streifen jetzt nach oben.









Falte die rechte Hälfte des entstandenen Dreiecks auf die linke Seite und ziehe den Streifen durch die untere Öse. Der erste Zacken ist somit fertig.

Drehe den "Stern" um 90° gegen den Uhrzeigersinn und arbeite die nächste rechte Ecke ab, bis alle vier rechten Ecken fertig sind. Achtung, die letzte Öse der vierten Ecke liegt unter dem Streifen versteckt - sie ist aber da!

Weiter geht's auf der nächsten Seite....!





Barfuß oder Lackschuh? Barfuß Was ist das Besondere an deinem Einsatzland? Schönheitsideal (Frauen sollten zusammengewachsene Augenbraun haben)

"Ich mag...Fröbelsterne!"









Drehe den Stern um und arbeite die Ecken dieser Seite auf die gleiche Weise ab. Jetzt fehlen nur noch die Spitzen in der Mitte des

Sternes. Knicke dazu die Streifen die aus der Mitte des Quadrates herauskommen jeweils in die entgegengesetzte Richtung. ...





... Sie dürfen sich nicht überlappen









Drehe den Streifen von der Mitte her um sich selbst, sodass eine "Tüte" entsteht.

Achte darauf, dass der Streifen nicht in der Hand gedreht wird! Ziehe den Streifen durch die Öse, so dass er aus einer flachen Zacke wieder herauskommt.





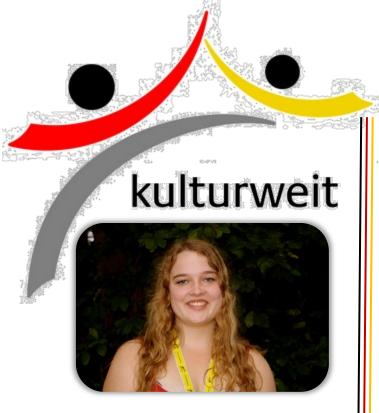




Verarbeite nun die restlichen drei "Tüten" auf dieser Seite. Wiederhole diese Schritte auf der anderen Seite. Schneide alle aus den Zacken herausragenden Streifenenden ab. Achtung, nicht in die Zacken schneiden!

✓ Fertig ist der Fröbelstern!





Tallulah Gundelach

Alter:

19 Jahre

Wohnort:

Berlin

Einsatzstelle:

Russland, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Slacklinen

"Ich mag...Musik!"

Deutschland mag.... MUSIK! und zwar alle möglichen Richtungen.

Ich glaube, dass Musik ein sehr wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur ist. Wir haben so viele deutsche Künstler, die teilweise auch im Ausland gehört werden (nein, nicht nur Rammstein;)).

Trotz dieser regionalen Künstler, hören wir wahrscheinlich doch zum größten Teil englische und amerikanische Musik. Und das machen wir überall: Auf Autofahrten, während des Duschens, beim Kochen, zum Einschlafen, in der Schule über versteckte Kopfhörer und so weiter und so fort.

Alle die, die ihre Musik lieber live hören, können hier zu den schönsten Veranstaltungsorten gehen. Ich habe hier schon die tollsten Konzerte erlebt und gehe bald auf mein nächstes: Mac Miller (in Berlin) – der ist hier noch so unbekannt, dass er in einem kleinen Festsaal in Kreuzberg spielt (und wir ihn so hautnah erleben können!). Wenn Hip- Hop, Rock oder R'n'B nicht dein Ding sind, kannst du auch auf klassische Konzerte und in die Oper gehen. Ich bin ein sehr großer Opernfan und würde am liebsten jede Woche eine andere sehen. Von Mozart über Verdi bis hin zu Richard Wagner. Glücklicherweise kann ich relativ billig Tickets kaufen, weil ich ja noch Schülerin bzw. bald Studentin bin.

Also.... wenn ihr Musik mögt und gerne auf Konzerte geht, dann seid ihr in Deutschland richtig. Ihr könnt ja mal gucken, wie viele eurer Lieblingsbands/-musiker Konzerte in Deutschland geben – ihr werdet erstaunt sein!





Roberto Isberner

Alter:

32 Jahre

Wohnort:

Berlin

Einsatzstelle:

Trainer

Hund, Katze oder Steak?

Steak

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Nachdenken

"Ich mag...mein Leben!"

Ich liebe es, in Deutschland zu leben. Bis auf das eher durchwachsene Wetter, gibt es hier für alles und jeden das Richtige und Passende: Essen, Musik, Theater, Städte, Menschen, Sport, und beispielsweise Versicherungen. Sogar das Schulsystem ist im Vergleich zu dem vieler anderer Länder (ausgenommen vielleicht von Skandinavien) recht gut. Lediglich zu bemängeln ist hierbei eventuell die 45-Minuten-Taktung des Unterrichts.

Ich persönlich wohne in Berlin und schätze hier sehr, dass ich jeden Tag etwas anderes unternehmen kann. Sei es ins Theater zu gehen, etwas aus einer anderen Weltregion zu essen, unterschiedliche Architekturen zu sehen oder beim Bäcker wunderbares Brot zu bekomme. Besonders mag ich es, in meinem Lieblingscafé "A.horn" am Landwehrkanal in Kreuzberg unter alten Kastanien leckeren fairtrade Milchkaffee trinken. Außerdem kann man viele weitestgehend unabhängige Tageszeitungen lesen. I'm lovin' it!

Roberto

"Ich mag...Autofahren!"

Ich mag an Deutschland, dass man auf der Autobahn kein generelles Tempolimit hat und man damit in den Genuss kommt, das gut ausgebaute Streckennetz und die Möglichkeiten seines Autos auszureizen. Das gibt es so nur in Deutschland!

Alex



Name:

Alex Knorr

Alter:

18

Wohnort:

Stuttgart

Einsatzstelle:

China, Schule

Heidi oder Arielle?

Arielle

Wovor hast du Angst?

Dass das Jahr zu schnell vorbei geht!



Daniil Lang

Alter:

18

Wohnort:

Hamburg

Einsatzstelle:

Russland

Barfuß oder Lackschuhe?

Lackschuhe

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Konzert geben

"Ich mag...Musik und Bier!"

Ich mag in erster Linie Musik und an zweiter Stelle Bier. Mein Musikgeschmack ist nicht klar definiert, aber mein Lieblingsinterpret ist Astor Piazolla oder Jacques Loussier, oder auch Outkast sowie viele weitere...

Beim Bier kann ich mich schon eher beschränken: Auf Staropramen und Flens.

Damit es aber nicht scheint, als ob ich nur diese beiden Dinge mögen würde, sind meine weiteren Lieblingsbeschäftigungen noch Sport und Sprachen, sowie das Kochen mit meinen Kumpels zusammen. Zuletzt noch unbedingt zu nennen ist ein wunderbarer Schanzenabend.

Daniil

"Ich mag...Vielfalt!"

Ich mag
Mittelaltermärkte,
Erdbeeren,
Nachtzüge,
dänischen Cider (am liebsten den mit
Birnengeschmack),
Eulen,
Glee (aber nur im Original)
und ich verbringe meine Sommerabende am liebsten
im Hamburger Stadtpark: Lagerfeuer, Freunde,
Musik – so sollte das Leben immer sein.

Charlotte



Name:

Charlotte (Charlie) Meyn

Alter:

24

Wohnort:

Hamburg

Einsatzstelle:

Tschechische Republik, GI Hund, Katze oder Steak?

Katze

Wovor hast du Angst? Von einem Sektkorken erschlagen zu werden.





Bochra Masatou

Alter:

26

Wohnort:

Neuss

Einsatzstelle:

Jordanien, GI

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Freunde treffen

"Ich mag...Politik!"

Ich mag die Möglichkeit, offen über Politik zu diskutieren.

Bochra

"Ich mag... Kammercore!"

Kammercore! Die sechs Herren der deutschen Band "Coppelius" spielen Metal und Rockmusik auf klassischen Instrumenten wie Klarinetten, Celli und Kontrabass verstärkt durch Schlagzeug und den bandeigenen Butler Bastille, der nicht nur singt, sondern auch Erfrischungen und Absinth reicht. Inspiriert vom Flair des neunzehnten Jahrhunderts und der deutschen Romantik treten die Musiker in Gehrock und Zylinder auf und tauchen ein in die Rollen der viktorianischen Gentlemen. Jeder der sechs hat einen Künstlernamen und eine erfundene Biographie. Die liebevolle Homepage der Band (auf deutsch, englisch und japanisch) ist voller falscher Tourdaten aus drei Jahrhunderten, Geschichten über die Weltreisen der Herren und Werbung für ihre "wundersam versilberte Schellackplatten", wie die Band CDs nennt. Der Name "Coppelius" stammt aus der Novelle "Der Sandmann" des deutschen Autors E.T.A. Hoffmann. Phantasievoll, unheimlich, ungewöhnlich: Das trifft sowohl auf Hoffmann als auch auf Coppelius' Musik zu. Live der absolute Wahnsinn!

Christiane



Name:

Christiane Schäfer

Alter:

19

Wohnort:

Cochem

Einsatzstelle:

Lettland, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Lackschuh

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Lettisches Jazz-Konzert besuchen





Eva-Marie Sperling

Alter:

25

Wohnort:

Gießen

Einsatzstelle:

Namibia, NatKom

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Tauchen

"Ich mag… Mitfahrgelegenheit!"

Unglaublich, aber wahr: In Deutschland gibt es tatsächlich eine ganz besondere Art zu reisen – Mitfahrgelegenheit genannt. Und wie das funktioniert? Ganz einfach: Wenn man an einen bestimmten Ort in Deutschland (teilweise auch Europa) reisen möchte und mal wieder festgestellt hat, dass die deutsche Bahn einfach zu teuer ist, und man nun mal auch kein Autobesitzer ist, muss man nur auf die Webseite (www.mitfahrgelegenheit.de) gehen. Dort wird nach der gewünschten

Route gesucht und mit etwas Glück bietet ein netter Jemand einen seiner freien und v.a. billigen Autoplätze, um von A nach B zu gelangen! Fantastisch!

Eva

"Ich mag... Leichtathletik!"

Ich betreibe diese Sportart nicht nur selber, sondern trainiere in meiner Heimatstadt Hamburg Kinder im Alter von 10 bis 18 Jahren. Wir üben die Disziplinen 100m Sprint, Hürden- und Langlauf, Hoch- und Weitsprung, Diskus-, Ball- und Speerwurf, sowie Kugelstoßen.

Auf Wettkämpfen können alle dann zeigen, in welcher Disziplin sie besonders gut sind und Pokale, Urkunden und Medaillen erkämpfen. Am meisten freue ich mich, wenn ich es geschafft habe, über 5 von 10 Hürden zu laufen, ohne dabei auf die Nase zu fallen:)

Linda



Name:

Linda Persiel

Alter:

24

Wohnort:

Hamburg

Einsatzstelle:

Bulgarien, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

barfuß

Was tust du, wenn dir langweilig ist?

Sportklamotten anziehen und loslaufen



Sönke Matschurek

Alter:

18

Wohnort:

Hannover

Einsatzstelle:

Ruanda, GI

Hund, Katze oder Steak?

Hund

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Jakobsweg laufen

"Ich mag... Dies und Das!"

Ich mag Sonnenschein! Frisbee, Essen und Singen und Poetry Slam.

Ich mag auch YouTube, Litauen und Menschen mit großen Rucksäcken, Menschen mit Sommersprossen, schöne weibliche Wesen, witzige menschliche Wesen, Geschichtenerzählende Menschen, den Camino de Santiago und Hemden an Männern und an mir.

Sönke

"Ich mag...Theater!"

Theater! Weil Theater die Möglichkeit bietet, andere Welten zu erforschen und auszuprobieren.
Theater ist der Raum für Ideen und Kritik,
Diskussionen und Unterhaltung, also ein sozialer Ort.
Und es muss ja nicht immer Goethe sein....

Ines



Name:

Ines Schröder

Alter:

19

Wohnort:

Ludwigsburg

Einsatzstelle:

Tschechien

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Was tust du, wenn dir langweilig ist?
Improtheater





JülmgesnSWhittindenn

Alter:

29

Wohnort:

Luctwickshutrg

Einsatzstelle:

Russlamet; Isiemule

Banfolußkadzer baleks@teak?

BSatefallS

Wakais tukstsche sovedereien dei hengviei lig tistend?

Imp**///ot/dlea**ter

"Ich mag...Unter-Wasser-Rugby!"

Unter-Wasser-Rugby ist ursprünglich aus einer Traningsmethode für Kampftaucher der Marine entstanden. Hauptsächlich wird dieses Spiel im Ruhrpott gespielt. Die Regeln sind sehr einfach: Alle dürfen den angreifen, der den Ball hat, und der, der den Ball hat, darf alle angreifen. Das Ziel ist es, den Ball in den Stahlkorb zu befördern. Das ist natürlich nicht so einfach, weil man nur unter Wasser spielen darf und lange die Luft anhalten können muss. Einmal bin ich unter Wasser ohnmächtig geworden, weil ich zu lange die Luft angehalten habe. Da musste ich von den anderen gerettet werden :-)
Jürgen

Mit Jürgen auf dem Foto sind Lisa (Mitte) und Mona (rechts):

Name:

Lisa Eißfeldt

Alter:

18

Wohnort:

Hamburg

Einsatzstelle:

Georgien, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Hund

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Tauchen gehen

Name:

Mona Brinkhous

Alter:

22

Wohnort:

Köln

Einsatzstelle:

Chile, Schule

Barfuß oder Lackschuh?

Barfuß

Wovor hast du Angst?

Sich noch mehr zu verlieren





Johanna von Pezold

Alter:

19

Wohnort:

Coburg

Einsatzstelle:

China, Schule

Hund, Katze oder Steak?

Hund

Was möchtest du unbedingt (noch) mal machen?

Jakobsweg

"Ich mag...Sushi!"

Roher Fisch, pappiger Reis, Algen und viel hysterischer Hipster-Hype, mehr ist Sushi ja eigentlich nicht. Warum ich trotzdem verrückt danach bin?

Vielleicht, weil bunte kleine Tellerchen von Laufbändern zu pflücken irgendeinen kindlichen Spieltrieb befriedigt? Oder weil es so Spaß macht, japanischen Küchenchefs dabei zuzugucken, wie sie mit heiligem Ernst und tödlicher Präzision Avocados in Streifen schneiden? Kann es auch sein, dass ich es einfach nur stylisch finde, so zu tun, als könnte ich mit Stäbchen essen? Will ich mich selbst davon überzeugen, einen irre internationalen und aufgeschlossenen Lebensstil zu haben? Bin ich ein verkapptes Manga-Mädchen? Keine Ahnung. Aber probiert nie Maki Tomate-Rukola, das ist wirklich eklig!