Lachs ohne Wasser

Ein Schuljahr – 29 SchülerInnen als AutorInnen – ein Buch. Was Sie hier in den Händen halten, ist das Ergebnis eines Projekts, welches an der NMS Kopp2 im 16. Wiener Gemeindebezirk durchgeführt wurde. Während eines Wahlpflichtfachs der dritten Klassen, in dem sowohl Kochen als auch kreatives Schreiben gelehrt wurde, entstand mithilfe von Mentorinnen der *Literarischen Bühnen Wien*, einer Fellow von *Teach for Austria* und einer NMS-Lehrerin die Idee, mit den SchülerInnen ein literarisches Kochbuch zu verfassen.

Sie finden hier internationale Rezepte, welche die Jugendlichen von zu Hause mitgebracht haben, Gedichte, Interviews, absurde Rezepte und freie Geschichten rund um die Kulinarik. Es ist ein humorvolles Buch mit Tiefe geworden, ein genussvolles Ausschöpfen des kreativen Potentials der jungen AutorInnen, und ein Beweis, was mit vereinten Kräften in kurzer Zeit möglich gemacht werden kann. Bon Appétit!

TEXTE Werkstatt

Mundt, Fischer, Greiner (HG.): Lachs ohne Wasser

Elisabeth Mundt, Judith Fischer, Erwin Greiner (HG.)

Lachs ohne Wasser

Ein literarisches Kochbuch aus der NMS Kopp2

Ein *Texte. Werkstatt*-Projekt der *Literarischen Bühnen Wien*

F&P
FERSTL & PERZ
VERLAG WIEN

Elisabeth Mundt, Judith Fischer, Erwin Greiner

(HG.)

LACHS OHNE WASSER

Elisabeth Mundt, Judith Fischer, Erwin Greiner
(HG.)

LACHS OHNE WASSER

Ein literarisches Kochbuch
aus der NMS Kopp2

Ein *Texte. Werkstatt*-Projekt
der *Literarischen Bühnen Wien*

Ein *Texte. Werkstatt*-Projekt

der *Literarischen Bühnen Wien*

In Zusammenarbeit

mit der

NMS Kopp2 und *Teach for Austria*

Sämtliche Fotografien

© Roman Picha

www.romanpicha.at

© 2018 Ferstl & Perz Verlag, Wien

Alle Rechte vorbehalten

ISBN: 978-3-902803-24-5

INHALTSVERZEICHNIS

Vorworte.....7
Rezepte 21
Interviews mit Angehörigen
zum Thema Essen und Heimat.....63
Haikus 75
Würfelgeschichten und freie Geschichten..... 105
Absurde Rezepte 113
Interviews mit zwei Schülern
mit Fluchthintergrund durch Mentorinnen 129
AutorInnenporträts..... 135
Rezeptvorlagen zum selbst Ausfüllen 153

VORWORT

Elisabeth Mundt

Das Wahlpflichtfach „kreatives Gestalten" in den dritten Klassen der NMS Kopp2 besteht aus zwei Elementen: Kochen und, je nachdem welcher/r Lehrer/in es anbietet, einem kreativen Fach. Ich bin eine *Fellow* bei *Teach for Austria* und seit dem Schuljahr 2017/2018 an dieser Schule als Lehrkraft tätig. Was das bedeutet, ist, dass ich keine Ausbildung zur NMS-Lehrerin genossen habe, sondern als Quereinsteigerin die Verantwortung übernehme, meine Talente, Ausbildungen und Erfahrungen in den Schulalltag der Kinder zu tragen. Ich habe als erstes Studium Sprachkunst an der Universität für Angewandte Kunst in Wien gewählt, weil ich gerne schreibe und mich für Literatur interessiere. Durch eine glückliche Fügung gab es aufgrund einer Kooperation von *Teach for Austria* und den *Literarischen Bühnen Wien* die Idee, kreatives Schreiben an einer NMS als Fach anzubieten. Da unser sehr engagierter Direktor, Wilhelm Wunderer, für solche Projekte mehr als offen ist, wurde ich als *Fellow* an seiner Schule platziert, um literarisches Schreiben mithilfe von den von den *Literarischen Bühnen Wien* bereit gestellten Mentorinnen im Wahlpflichtfach zu unterrichten – was Sie hier in den Händen halten, ist unser über ein Schuljahr hinweg entstandenes Projekt und Meisterwerk!

Die Idee ein literarisches Kochbuch zu schreiben kommt aus dem einfachen Gedanken, dass die Kinder im Wahlpflichtfach „kreatives Gestalten" sowohl kochen als auch schreiben. Wir haben uns in meinem

Unterricht also literarisch mit dem Thema Kulinarik auseinander gesetzt und mit verschiedenen Methoden experimentiert: Sie finden in diesem Buch sowohl internationale Rezepte, welche die Kinder von zuhause mitgebracht haben und von Maria Muhar (Köchin und Studentin an der Universität für angewandte Kunst in Wien) lektoriert und mit Tipps angereichert wurden, als auch japanische Gedichte (Haikus), Interviews mit den Eltern der Kinder zum Thema „Heimat und Essen", absurde Rezepte (bitte auf keinen Fall nachkochen!), frei erfundene Geschichten sowie Würfelgeschichten (hierbei werden bestimmte Begriffe einer Anzahl von Würfelaugen zugeordnet und aus den zufällig gewürfelten Begriffen eine Geschichte erfunden), Autor/innen-Porträts, in denen die Kinder sich und ihre Verbindung zum Kochen vorstellen, und zwei Interviews mit Kindern mit Fluchthintergrund durch zwei der Mentorinnen. Die Kinder und ich wurden nämlich im Unterricht regelmäßig von den Mentorinnen der *Literarischen Bühnen Wien*, Johanna Braendle, Pia Feiel, Iris Göbel, Jana Podbelsek, Clara Stiller und Katharina Wünsche, beim Erstellen der Buch-Beiträge unterstützt, was uns nicht nur eine Menge Spaß, Freude, kreative Feuerwerke und lustvolles Ausprobieren geboten hat, sondern auch die Möglichkeit, als Autor/innen die Verlags-Deadline einzuhalten.

Denn das war der nächste große Coup: Nach unserem Beschluss, ein Kochbuch zu schreiben, haben wir auch noch einen Verlag gefunden, welcher sich bereit erklärt hat uns zu verlegen! *Ferstl & Perz* hat uns somit nicht nur die Möglichkeit gegeben, ein „echtes" Buch zu schreiben, welches auch tatsächlich erworben wer-

den kann (ein ganz großes Highlight für die Kinder, worüber im Unterricht viel diskutiert wurde!), sondern uns auch die Erfahrung geboten, was es bedeutet, als Team und mit einem gewissen Druck ein großes Projekt zu starten, durchzuziehen und sinnvoll abzuschließen.

Die Autorinnen dieses Buches, die Schüler/innen, haben sich sehr gewissenhaft, mit Neugierde und mit Elan ans Schreiben gemacht. Sobald wir die Hemmschwelle in Bezug auf das Schreiben abgebaut hatten (denn schlummert nicht in jeder/jedem von uns ein künstlerisches Talent, das nur heraus gekitzelt werden muss?), gab es keine Barrieren, die überwunden werden mussten. Texte und Ideen wurden spielerisch und in einem sicheren Umfeld gesponnen, verworfen und neu zusammengesetzt. Als Lehrerin war es eine große Freude, dem kreativen Prozess jedes Kindes beim Entfalten zuzusehen und ich bin wahnsinnig stolz auf meine Schüler/innen.

An dieser Stelle möchte ich allen danken, die dieses Projekt möglich gemacht haben. Natürlich unserem Direktor Herr Wunderer, der uns freie Hand und Unterstützung gegeben hat. Meiner Kollegin Frau Elfriede Kortecka, welche den Koch-Unterricht gestaltet und mir als Neu-Lehrerin sowohl organisatorisch als auch seelisch während des Projekts zur Seite gestanden ist. Den *Literarischen Bühnen Wien, Teach for Austria* und natürlich den Mentorinnen, ohne die es gar kein Projekt, keine Idee, keine Kooperation und keine Ressourcen geben würde. Den Autor/innen dieses Buches, die sich mächtig ins Zeug gelegt haben, um es in nur einem Schuljahr neben ihrer Schultätigkeit und Freizeitaktivitäten erfolgreich zu Ende zu

bringen. Dem Verlag *Ferstl & Perz*, welcher uns der Öffentlichkeit präsentiert. Und natürlich Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, die sich mit unserem Werk auseinander setzen, an unserer Kreativität teilnehmen und hoffentlich auch unsere Rezepte nachkochen werden.

Wir wünschen einen guten Appetit und genussvolles Lesen!

VORWORT

Wilhelm Wunderer
Direktor der NMS Kopp2

In einer Schule wie der Kopp2 gibt es eine Unmenge an Projekten, die weit über das Ausmaß der reinen Unterrichts- und Erziehungsarbeit hinausgehen. Manche dieser Projekte machen den SchülerInnen besonderen Spaß, manch andere werden von den SchülerInnen als „Belastung" empfunden.

Gerade in einer, wie sie oft in den Medien bezeichnet wird, Restschule, einer NMS in Wien Ottakring, ist es oft nicht einfach für die Lehrenden, ihnen wichtige Unterrichtsziele an die SchülerInnen weiterzugeben und sie dabei auch noch zu begeistern. Vor allem, wenn ein Projekt dazu führt, dass selbst etwas geschrieben werden muss, hält sich die Begeisterung dafür oft in Grenzen.

Kochen als Wahlpflichtfach ist für die SchülerInnen ja grundsätzlich in Ordnung, aber dabei schreiben müssen?

Umso bemerkenswerter ist, wie in diesem Buch dokumentiert, dass es gelingen kann, SchülerInnen so mit einer Idee zu infizieren, dass sie freiwillig „kreativ" schreiben. Und genau das sollte ein pädagogischer Leitsatz einer Neuen Mittelschule sein – SchülerInnen Inhalte anzubieten, in denen diese Talente und Fähigkeiten entwickeln, die sie selbst für sich nie für möglich gehalten hätten.

Für mich als Leiter der Schule gehört es zu den erfreulichsten Tätigkeiten bei der Idee zu einem Projekt eingebunden zu sein, es ermöglichen und begleiten zu

dürfen und sich mit allen Beteiligten am Gelingen zu erfreuen.

Ein Projekt zum Erfolg werden zu lassen, bedarf großen Engagements von allen Beteiligten und dafür gilt es auch großen Dank und allerhöchste Anerkennung auszusprechen.

Das vorliegende Buch ist das Ergebnis vieler verschiedener Komponenten im Unterrichtsgeschehen.

Frau Elisabeth Mundt kam an die Schule als Lehrerin durch die Zusammenarbeit mit *Teach for Austria*, also als Quereinsteigerin. Die LehrerInnen von *Teach for Austria*, und wir haben mittlerweile fünf davon, bringen ganz neue Anregungen an die Schule und sehen es als ihr höchstes Ziel, SchülerInnen aus sogenannten Brennpunktschulen neue Perspektiven aufzuzeigen und in ihnen Kompetenzen und Talente zu erkennen und zu fördern.

Aber die LehrerInnen von *Teach for Austria* müssen in einen funktionierenden Schulbetrieb auch integriert und angeleitet werden. Hierfür müssen sich viele LehrerInnen finden, die neuen Ideen gegenüber aufgeschlossen sind und mitziehen an deren Umsetzung. Dafür ist zu diesem Kochbuch vor allem Frau Elfriede Kortecka und ihrem Jahrgangsteam für ihre hervorragende Arbeit zu gratulieren.

Ein wesentlicher Anteil an diesem Buch gebührt auch den Mentorinnen der *Literarischen Bühnen Wien*, die mit Begeisterung mitgeholfen haben. Vielleicht wollen ja jetzt einige von ihnen ihre Berufswahl noch überdenken und Lehrerin werden.

Der allergrößte Applaus für den Erfolg dieses Buches gebührt aber den SchülerInnen des heurigen dritten Jahrgangs, deren kreative Beiträge Sie nun in

Händen halten. Ich denke, beim Lesen und Durchblättern kann man ihr Engagement erkennen und auch spüren.

Ich möchte mich nochmals bei allen kreativen KünstlerInnen dieses Projektes bedanken, ich bin sehr stolz auf das Ergebnis und freue mich, dass es wieder einmal gelungen ist aufzuzeigen, wie Schule funktionieren und auch Spaß machen kann.

TEXTE. WERKSTATT

Judith Fischer & Erwin Greiner

Der Verein *Literarische Bühnen Wien* startete im Herbst 2017 ein Pilotprojekt zur Integration und zur Verbesserung der Schreibkompetenz von Jugendlichen an Neuen Mittelschulen.

Die Initialzündung für dieses Mentoringprogramm erfolgte durch die Verknüpfung von zwei „Welten", in denen sich einer der Initiatoren, Erwin Greiner – Vorstands- und Jurymitglied des Vereins *Literarische Bühnen Wien*, ehemaliger AHS-Direktor und derzeit externer Mitarbeiter bei *Teach For Austria*[1] – bewegt: Einerseits jener des Schreibwettbewerbs *Texte. Preis für junge Literatur* und andererseits jener von Wiener Neuen Mittelschulen, deren Schüler*innen in der Regel relativ wenig mit kreativem Schreiben in Kontakt kommen. Es lag nahe, die Finalist*innen des Schreibwettbewerbs zu motivieren, ihre beachtlichen Talente in eine Tätigkeit als Schreib-Mentor*innen einzubringen.

Begünstigt wurde die Erprobung des Mentoring-Konzepts durch die Tatsache, dass eine *Teach For Austria*-Fellow – die Absolventin des Studiums der Sprachkunst, Elisabeth Mundt – an der NMS Kopp2 unterrichtet. Gleichzeitig konnte die Qualität des Projekts durch die Lehrbeauftragte am Institut für Sprachkunst an der Universität für angewandte Kunst Wien, ebenfalls Jurymitglied des Wettbewerbs *Texte. Preis für junge Literatur*, Judith Fischer, gesichert werden. Sie hat das Konzept von *Texte. Werkstatt* mit entwickelt

[1] www.teachforaustria.at

und die projektbezogene Vorbereitung und Ausbildung der Mentorinnen geplant und begleitet.

An dieser Stelle möchten wir allen am Projekt Beteiligten unseren herzlichen Dank und aufrichtigen Respekt aussprechen: Ein Pilotprojekt kann nur entwickelt und implementiert werden, wenn sich mutige Menschen finden, die bereit sind, sich gemeinsam auf (noch) ungesichertem Terrain zu bewegen und ressourcen- und zukunftsorientiert Pionierarbeit zu leisten. Das Aufeinandertreffen von aus verschiedenen Feldern und institutionellen Sphären kommenden Praktizierenden ergibt im Umgang mitunter spannende Konstellationen und gerade dieses persönliche Aufeinandertreffen erweist sich als Vorbedingung für kreativen Wissenstransfer.

Wir freuen uns, dass es gelungen ist, gemeinsam mit *Teach For Austria*, dem Stadtschulrat für Wien, dem Team der NMS Kopp2 – besonders Herrn Direktor Wilhelm Wunderer und Elfriede Kortecka – und dem Verlag *Ferstl & Perz* sowie mit finanzieller Unterstützung der Berndorf Privatstiftung und einer weiteren Privatstiftung, die ungenannt bleiben möchte, *Texte. Werkstatt* im Schuljahr 2017/18 zu pilotieren und freuen uns auf eine Ausweitung in den nächsten Jahren.

Die Eckpunkte von *Texte. Werkstatt*

- Konzepterstellung: Judith Fischer, Erwin Greiner
- Ziele
    - Schüler*innen, die in der Regel wenig Zugang zu (literarischem) Schreiben haben, dafür zu begeistern
    - Bewusstsein dafür zu schaffen, dass (geschriebene) Sprache ein wertvolles Werkzeug ist
    - Schüler*innen eine Ausdrucksmöglichkeit zu geben, die für gewöhnlich in ihrem Alltag keine große Rolle spielt
    - Über den „Umweg" des Schreibens eine Steigerung des Selbstbewusstseins und des Selbstwertgefühls zu ermöglichen
    - Schreiben mit anderen (künstlerischen) Ausdrucksmöglichkeiten (Musik, Malen, Zeichnen, Kochen) zu verbinden
    - Für Mentor*innen eine Gelegenheit zu schaffen, ihre Talente und ihr Engagement für Kinder aus Neuen Mittelschulen einzusetzen und dadurch ihre Sozialkompetenz zu steigern
    - Endprodukt im Schuljahr 2017/18: Ein Kochbuch mit Rezepten, literarischen Texten und Interviews
- Zielgruppe: Schüler*innen der 3. Klassen einer Wiener NMS
- MentorInnen:
    - FinalteilnehmerInnen des Jugendliteraturwettbewerbs *Texte. Preis für junge Literatur* (www.texte.wien)

- Vorbereitung der MentorInnen:
  - Durch zwei Schriftstellerinnen mit Erfahrung im Bereich des interkulturellen Schreibens
  - in „Train the Trainer"-Workshops
  - ab Herbst 2018: Vorbereitung der Mentor*innen im Rahmen einer Lehrveranstaltung am Institut für Sprachkunst
- Begleitung des Projekts:
  - Durch die Schriftstellerin und wissenschaftliche und künstlerische Lehrbeauftragte am Institut für Sprachkunst an der Universität für Angewandte Kunst Wien, Coach, Psychoanalytikerin in Ausbildung Lehrbeauftragte am Institut für Sprachkunst, Judith Fischer
  - in Form von Supervision
  - in Reflexionstreffen und didaktischen Workshops

- Schulische Organisation:
  - Wahlpflichtfach „kreatives Gestalten"
    - wöchentlich
    - 29 Schüler*innen
    - Leiterin des Unterrichtsgegenstandes: *Teach For Austria-Fellow* (2017/18: Elisabeth Mundt MA, BA – Bachelor-Abschluss in Sprachkunst, Schriftstellerin, Psychotherapeutin in Ausbildung) im Rahmen ihrer Lehrverpflichtung

ZUM GELEIT:
Das Mentoringprogramm *Texte. Werkstatt*

Christoph Braendle

Als Veranstalter von *Texte. Preis für junge Literatur* sind wir uns bewusst, dass dieser im deutschsprachigen Raum einzigartige Kreativschreibwettbewerb für junge Leute im Alter von 14 bis 19 Jahren eine gewisse Sprachmächtigkeit und ein Grundinteresse an den Kulturtechniken Lesen und Schreiben voraussetzt, um an diesem Wettbewerb teilnehmen zu wollen und zu können. Die Fähigkeiten, Lesen und Schreiben zu können, erachten wir jedoch als eine Grundvoraussetzung für eine aktive Teilnahme in einer zivilen, demokratischen und von humanistischen Ideen geprägten Gesellschaft.

Deshalb wollen wir mit dem Mentoringprogramm *Texte. Werkstatt* erfolgreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wettbewerbs *Texte. Preis für junge Literatur* motivieren und dazu ausbilden, ihre Fähigkeiten weiter zu geben und in einen Dialog zu treten mit Jugendlichen, die erst dabei sind, ihr kreatives Potential zu entdecken. Zudem sind wir der Meinung, dass gerade bei jungen Leuten, die sich dem Lesen und kreativen Schreiben nicht so nahe fühlen, ein möglichst nichthierarchischer Zugang sinnvoll und zielführend ist: An die Stelle des Lehrer-Schüler-Verhältnisses tritt ein kameradschaftlicher und freundschaftlicher Umgang, der hilft, Ängste zu vermindern und Freude an der Sache zu entwickeln.

Wir sind überzeugt, dass das Mentoringprogramm *Texte. Werkstatt* einen wertvollen Beitrag zur Stärkung

der Ausdruckskraft und des Selbstvertrauens der teilnehmenden Jugendlichen leisten kann.

Christoph Braendle
Intendant von Texte. Preis für junge Literatur

REZEPTE

Wiener Schnitzel

von Melissa Keser

für 4 Personen
Bratöl oder Butterschmalz
2 Eier
150 g griffiges Mehl
550 g Kalbschnitzel
Pfeffer
300 g Semmelbrösel
1 Zitrone

Kalbschnitzel ausklopfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend die einzelnen Schnitzel zuerst in Mehl wälzen, dann in verquirlte Eier eintauchen (gut abtropfen lassen) und zum Schluss in Brösel drücken, bis das Fleisch ganz abgedeckt ist. Anschließend in ausreichend heißem Fett heraus backen, bis die Schnitzel auf beiden Seiten goldig-braun sind. Mit Zitronenscheibe servieren.

Tipp:
Man kann für vier Schnitzel auch zwei ganze Zitronen halbieren und die Hälften dann jeweils mit der Schnittfläche auf ein Quadrat aus Tüll oder engmaschigem Netzstoff setzen, einschlagen und hinten mit einem kleinen Knoten zubinden. Es sieht hübsch aus und wenn man den Zitronensaft auf das Schnitzel träufelt, bleiben die Kerne im Stoff.

Cream Rolls

von Fatima Mohammad

400 ml Schlagobers
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker
2 Packungen Tiefkühl-Blätterteig
kleine Schaumrollen- oder Cannoli-Röhrchen aus Metall
zum Garnieren: Staubzucker und klein gehackte Pistazien

1. Schlagobers, Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker mit einem Mixer steifschlagen und kalt stellen.
2. Den aufgetauten Blätterteig, je nach Länge der Röhrchen, quer oder längs vierteln. Falls die Röhrchen nicht beschichtet sind, diese vorher leicht mit Butter oder Öl einfetten. Die Teigsteifen über die Röhrchen winden, sodass sie sich immer ein wenig überlappen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Teigrollen vorsichtig von den Röhrchen ziehen (sonst besteht Klebegefahr!)
4. Abkühlen lassen und die Schlagobers-Zucker-Masse mithilfe einer Spritztüte in die Teigrollen füllen. Mit Staubzucker und kleingehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Tipp:
Besonders im Sommer schmecken die *Cream Rolls* auch mit frischen Beeren gut. Dazu einfach ein paar Heidelbeeren oder Ribiseln in die Füllung mischen (Achtung: Die Früchte können die Öffnung der Spritztüte verstopfen – am Besten vorher abschätzen, ob die Früchte durchpassen, und sie im Zweifelsfall halbieren). Wem das zu kompliziert ist, der kann die Füllung auch einfach mit etwas frisch geriebener Orangen- oder Zitronenschale verfeinern.

Pörkölt und Gulaschsuppe

von Jozsef Kiss

für 4 Personen
500 g Rindfleisch (z.B. Wadschinken)
300 g Zwiebel
1 Tomate
1 Paprika
1 TL Pfeffer
2 TL Salz
2 TL Paprikapulver
eine Prise gemahlener Kümmel

1. Zwiebel klein schneiden, im Öl anrösten.
2. Tomaten und Paprika klein schneiden und zu den Zwiebeln ins Öl werfen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und mit 100ml Wasser aufgießen. Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver dazugeben, umrühren und zurück auf den Herd stellen.
4. Fleisch klein schneiden und dazu geben.
5. Zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kochen bis das Fleisch weich ist – wenn die Flüssigkeit zu schnell verdampft, etwas Wasser nachgießen und gelegentlich umrühren.
6. Mit Nudeln servieren.

Für die Gulaschsuppe:
Die Zutaten und Zubereitung sind genauso wie beim Pörkölt, allerdings wird mehr Kümmel und Wasser verwendet. Als Einlage kommen Kartoffeln, Karotten und Suppengrün dazu. Die Gulaschsuppe wird mit Brot serviert.

Tipp:
Pörkölt, Gulasch und Gulaschsuppe können auch gut am Vortag vorbereitet werden – manchmal schmecken diese Gerichte dann sogar noch besser! Wer möchte kann beim Kochen auch etwas getrockneten oder frischen Majoran und einen kleinen Schuss Apfelessig einrühren.

Bohnengericht

von Michelle Jovanovic

für 4 Personen:
500 g weiße Bohnen
500 g Lammschulter, ausgelöst
250 g Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Oliven- oder Sonnenblumenöl
1 TL Mehl
1 TL Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian
2 Lorbeerblätter

1. Die Bohnen waschen und über Nacht in Wasser einweichen.
2. Die Bohnen mind. 1h im Wasser kochen, bis sie weich sind.
3. Fleisch würfelig schneiden und von allen Seiten in Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
5. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten (bei Bedarf etwas Öl nachgießen).
6. Paprika, Paprikapulver und einen Löffel Mehl hinzufügen und kurz mitschwitzen.
7. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Fleisch hinzufügen, mit Thymian, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen und mindestens 45 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.
8. Bohnen dazu geben und noch weitere 5 Minuten ohne Deckel mitkochen.

Tipp:
Beim Servieren kann das Bohnengericht auch mit einer Handvoll gewürfelter Tomaten und viel frischem Petersil bestreut werden.

Pogaca

von Fethiye Maral

Für den Teig:
500 g Mehl
125 ml Milch
375 ml Wasser
20 g Hefe
ein halber TL Salz
ein bisschen Öl

Für die Füllung:
300 g Schafskäse
1 kleiner Bund Petersilie

Topping:
1 Eigelb
Sesam

1. Für den Teig alle Zutaten zusammenfügen und kneten; 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
2. Für die Füllung den Schafskäse und die geschnittene Petersilie zusammen mischen.
3. Jeweils eine Handvoll Teig nehmen und zu einer Kugel rollen; die entstandenen Kugeln anschließend flach drücken und jeweils 1 EL von der Füllung in den Teig drücken, dann die Kugeln wieder zuklappen und die Ränder mit den Fingern zudrücken.
4. Den Backofen auf 150-200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen; den Teig mit Eigelb bestreichen und anschließend mit Sesam bestreuen.
5. Die Teigbällchen 15-30 Minuten lang backen.

Tipp:
In die Fülle kann man zusätzlich zum Petersil auch andere frische Kräuter wie z.B. Dille, Minze, Kerbel oder Schnittlauch mischen. Das Topping sieht besonders schön aus, wenn man schwarzen und weißen Sesam mischt.

Viktoriakuchen

von Oskar Szemelter

Zutaten für 8 Personen
175 g weiche Butter
175 g Zucker
3 Eier, verquirlt
1 Päckchen Vanillezucker
175 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre
Staubzucker zum Bestäuben

Für die Buttercreme
50 g weiche Butter
125 g Staubzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Milch

1. Fette zwei Kuchenformen ein, damit der Teig nicht an ihnen kleben bleibt. Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Gib Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker in eine Schüssel. Siebe das Mehl und das Backpulver darüber. Man kann auch etwas abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone in den Teig und die Fülle geben. Mixe die Zutaten mit dem elektrischen Handrührgerät, bis ein dicker Teig entstanden ist.
3. Verteile den Teig auf die beiden Formen und streiche ihn mit dem Rücken eines Esslöffels glatt. Backe ihn auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten lang.

4. Lass die Kuchen 5-10 Minuten in den Formen abkühlen. Setze sie dann auf ein Kuchengitter oder einen Ofenrost, damit sie vollkommen auskühlen können.
5. Für die Buttercreme-Füllung gibst du Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Milch in eine Rührschüssel. Verschlage die Zutaten mit einem Holzlöffel, bis eine glatte Creme entstanden ist.
6. Streiche die Konfitüre auf die flache Seite des einen Kuchens und die Buttercreme auf die flache Seite des anderen Kuchens. Setze die beiden Hälften zusammen und streue Staubzucker darüber.

Tipp:
Zusätzlich zu der Konfitüre können auch ein paar frische Himbeeren oder Erdbeeren zwischen die Kuchenhälften gelegt werden. Wer eine interessante Note in diesen Kuchen bringen will, kann den Teig auch mit einer Prise der englischen Gewürzmischung *mixed spice* verfeinern.

Prazenica

von Sara Türfel

Für eine Person
1 großes Ei
2 Scheiben Schwarzbrot
Öl
Salz
Pfeffer

1. Das Ei in einem Teller aufschlagen, etwas Salz und Pfeffer einrühren und die Brotscheiben damit ansaugen lassen. Einige Minuten ruhen lassen.
2. Den Herd aufdrehen, Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen.
3. Die Brotscheiben auf beiden Seiten im Öl anbraten.
4. Die Brote anschließend auf eine Küchenrolle legen und ein bisschen darauf drücken, damit das überschüssige Fett aufgesaugt werden kann.
5. Genießen Sie Ihre slowakische Prazenica! (Am besten mit Ketchup – WIRKLICH!)

Tipp:
Beim Servieren können ein paar Essiggurken in Scheiben geschnitten und auf das Brot gestreut werden. Wer Paprika lieber hat als Tomaten, kann auch Ajvar statt Ketchup ausprobieren.

Vanillekipferl

von Celine Zwedler

400 g Butter
120 g Zucker
200 g geriebene Walnüsse oder Mandeln
560 g Mehl
1 Packung Backpulver
2 Packungen Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und dann mindestens 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend jeweils eine Handvoll Teig nehmen und zwischen den Handflächen zu einer Wurst rollen. Alle Würste in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, zu Kipferln formen und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen. 10-15 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen und darauf achten, dass sie nicht zu braun werden. Mahlzeit!

Tipp:
Nach dem Backen können die leicht ausgekühlten Vanillekipferl noch in Staubzucker gewälzt werden.

Usbekische Schaschlik

von Mushtariy Abduvokhidova

500 g Lammfleisch (nicht zu mager)
5 dicke Zwiebel
1 TL Kreuzkümmel
grobkörniges Salz
Pfeffer
70 ml Rotwein (trocken)
evtl. Lammfett

Die Zwiebel in feine Ringe und das Fleisch in ca. 3-5 cm große Würfel schneiden. Die Fleischstücke in ein ausreichend großes Gefäß geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und mit den Händen gut durchkneten, damit die Zwiebel Saft geben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Fleischwürfel von den Zutaten so gut es geht befreien und auf Spieße stecken. Das Lammfett dazwischen aufspießen.
Das Fleisch fest aneinander schieben, damit es beim Grillen nicht austrocknet. Bei großer Hitze grillen und möglichst heiß essen. Dazu reicht man noch rohe fein geschnittene Zwiebelringe in fünfprozentigem Tafelessig.
Guten Appetit!

Tipp:
Zu der Zwiebel-Essig-Mischung können zusätzlich noch Granatapfelkerne gemischt werden.

Boranija - Fisolen Suppe

von Magdalena Auramovic

450 g gelbe Fisolen
2-3 Karotten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwas Tomatenmark
3 TL Mehl
5 EL Milch
Paprikapulver
Salz
Pfeffer
Ingwerpulver
Vegeta

Die Zwiebel klein schneiden und in einem Topf mit Öl dünsten lassen, bis sie glasig sind. Danach die grob geschnittenen Karotten und die geputzten gelben Fisolen hinzufügen. Wenn man möchte, kann beim Kochen auch ein wenig Sellerie für einen erdigeren Geschmack mit dazu gegeben werden. Wasser über das Gemüse schütten und auf niedriger Temperatur für 45 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Vegeta, Salz, Pfeffer, etwas Ingwerpulver und Tomatenmark hinzufügen. In einer extra Pfanne Milch, Paprikapulver und Mehl mit etwas Wasser eindicken lassen und anschließend in die Suppe rühren. Noch ein paar Minuten köcheln lassen und servieren. Mahlzeit!

Tipp:
Wer noch einen farblichen Akzent setzen will, kann vorm Servieren etwas zerbröselten Schafkäse und frisches Estragonkraut über die Suppe streuen.

Salata de Boeuf

von Catalina Cazacu

Für 4 Personen
300 g mageres Rindfleisch
4 Karotten
2 Petersilienwurzeln
6 Kartoffeln
1/4 Sellerieknolle
100 g Erbsen
4 mittelgroße saure Gurken
2 Eigelb
1 TL Senf
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronen

Das Rindfleisch in siedendem Wasser weich kochen. Karotten, Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Erbsen und Kartoffeln ebenfalls weich kochen. Danach alle Zutaten in feine Würfel schneiden. Aus dem Eigelb, Senf, Olivenöl, Zitronen und Salz eine Mayonnaise herstellen. Fleisch und Gemüse salzen und pfeffern und mit einem Teil der Mayonnaise vermischen. Alles in eine Form geben und anschließend mit der restlichen Mayonnaise bestreichen. Schön verzieren – guten Appetit!

Tipp:
Für feierliche Anlässe kann auf den Salata de Boeuf ein Blumenmuster aus Petersilblättern, Zitronenscheiben und Paprikastreifen gelegt werden.

Buk te kallamojt - Maisbrot

von Sarah Shala

250 g Sauerrahm
1 Prise Salz
120 ml Mineralwasser
1 Packung Backpulver
500 g Maismehl
3 Eier
250 ml Öl

Eier, Öl, Mineralwasser, Maismehl, Sauerrahm, Salz und Backpulver in einem Behälter zusammen mischen. Anschließend die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp:
Eine Prise geriebene Muskatnuss passt sehr gut zu Maismehl und kann im Teig mitverarbeitet werden.

Djuvedj

von Jessica Kössl

300 g Schweinefleisch (z.B. Schulter)
1 Zwiebel
1 Tasse Reis
3-5 Kartoffeln
Paprikapulver
Salz
Pfeffer
1 Tomate
1 Paprika
Öl
Wasser
Römertopf

Zwiebel und Fleisch klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. In Würfel geschnittene Kartoffeln hinzufügen und mitrösten. Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack darüber streuen und kräftig rühren. Den Reis hinzufügen und mit doppelter Menge Wasser aufgießen. Paprika und Tomate schneiden und dazu geben. Alles in den Römertopf umfüllen und bei 180 Grad im Ofen ohne Deckel kochen lassen, bis der Reis und die Kartoffeln weich sind. Gegebenenfalls mehr Wasser hinzufügen. Mahlzeit!

Tipp:
Wer etwas Farbe in den Djuvedj bringen möchte, kann gegen Ende der Garzeit zwei Handvoll tiefgekühlte Erbsen einrühren und noch ein paar Minuten mitkochen lassen.

Gebackene Bohnen

von Dawid Podgorski

600 g weiße Bohnen
150 g Wurst
200 g Speck
2 Zwiebeln
1 Dose Tomatenpüree
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
4 Piment-Samen
Majoran
Salz
Pfeffer

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen lassen. Am nächsten Tag in frisches Wasser geben und im Topf mindestens 30 Minuten lang weich kochen. Abgießen, aber Flüssigkeit aufbewahren. Die Gewürze in die Flüssigkeit einrühren. Bohnen mit geschnittenem Speck, Wurst, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree vermengen und anschließend in die gewürzte Flüssigkeit geben und alles noch 5-10 Minuten lang zugedeckt kochen lassen.

Tipp:
Die gebackenen Bohnen können zum Schluss auch mit etwas Ahornsirup oder Honig abgeschmeckt werden. Serviert werden sie am besten mit getoastetem Weißbrot.

Polnischer Barschtsch mit Pilzohren

von Aleksandra Hadala

Für den Barschtsch:
7 kleine Rote Rüben
2500 ml Gemüsebrühe
eine Handvoll getrockneter Steinpilze
eine Zitrone
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 EL Majoran
6 Samen schwarzer Pfeffer
einige Anis-Samen
Salz und gemahlener Pfeffer

Für den Pilzohr-Teig:
1 Tasse Weizenmehl (Typ 480)
1 Ei
ungefähr 50 ml Wasser

Für die Pilzohr-Füllung:
150 g getrocknete Pilze
Olivenöl
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer

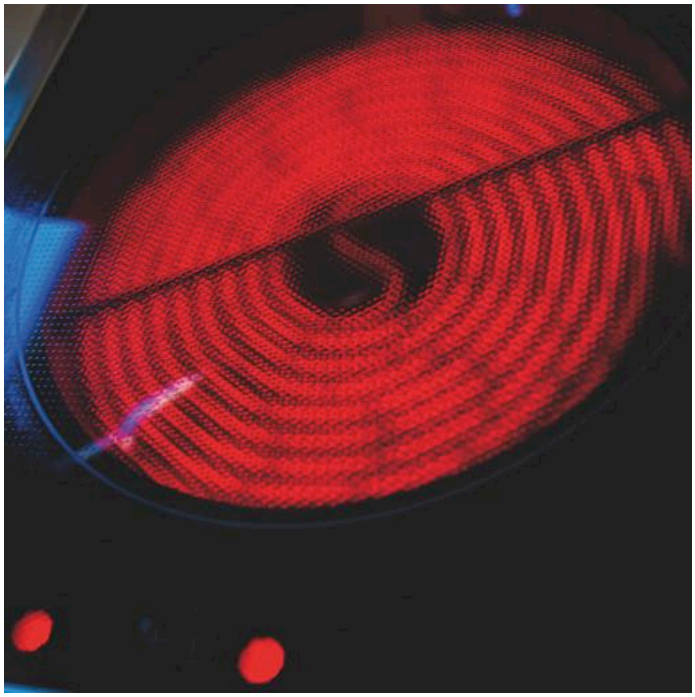
1. Spülen Sie die Steinpilze ab und legen Sie sie in einen Topf. Gießen Sie zwei Gläser kaltes Wasser dazu.
2. Fügen Sie zwei Knoblauchzehen und zwei Lorbeerblätter hinzu und lassen Sie die Pilze über Nacht im Topf einweichen.

3. Am nächsten Tag kochen Sie die Pilze ca. 15 Minuten lang im Wasser. Seihen Sie die Pilze ab und behalten Sie auch das abgeseihte Wasser für später.
4. Waschen Sie die Rüben und werfen Sie sie in die heiße Gemüsebrühe.
5. Geben Sie Majoran, Pfeffer und Anis-Samen in die Brühe. Mit Salz abschmecken und kochen.
6. Wenn die Brühe kocht, reduzieren Sie die Hitze und kochen Sie die Brühe weiter für ca. 40-60 Minuten (bis die Rüben weich sind).
7. Nach dieser Zeit entfernen wir unseren Barschtsch vom Feuer. Es lohnt sich, die Rüben ein paar Stunden darin ruhen zu lassen. Dadurch entsteht eine intensivere Farbe des Barschtsch.
8. Als Nächstes entfernen Sie die Rüben vom Barschtsch und gießen das abgeseihte Wasser der Pilze dazu. Zitronensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Gekochte Pilze in Streifen schneiden und dem Barschtsch hinzufügen.
10. Kochen Sie nun die restlichen 150g getrocknete Steinpilze in Wasser, bis sie weich werden.
11. Lose einen Teig aus dem Mehl und den Eiern kneten. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.
12. Die gekochten Pilze fein schneiden. Zwiebel hacken und in etwas Olivenöl anbraten. Pilze, Salz und Pfeffer hinzufügen. Braten Sie die Zutaten, bis sie klebrig sind.
13. Den Teig sehr dünn ausrollen und in Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 4 cm schneiden. Wir füllen nun jedes einzelne Quadrat mit etwas Füllung, falten Sie es in die Hälfte und drücken Sie die Kanten zusammen. Dann kleben Sie die gegenüber liegenden

Ecke der Dreiecke zusammen, um kleine *Ohren* zu erzeugen.
14. Die Pilzohren in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten lang kochen. Kurz bevor sie beginnen, an der Oberfläche zu schwimmen, nehmen Sie die Pilzohren aus dem Wasser und lassen sie abtropfen.
15. Erhitzen Sie den Barschtsch und fügen Sie die Pilzohren hinzu. Guten Appetit!

Tipp:
Die schöne rote Farbe des Barschtsch kommt besonders gut hervor, wenn man beim Servieren einen Löffel Sauerrahm und ein paar Dillspitzen in die Mitte des Tellers setzt.

before you speak
THINK
T= is it true ?



INTERVIEWS MIT ANGEHÖRIGEN ZUM THEMA ESSEN UND HEIMAT

Interview mit Mutter F.

von Aya Alsalfeti

Meine Mutter und ich sitzen im Wohnzimmer und führen das Interview. Sie ist 34 Jahre alt. Vor zwei Jahren kam sie aus Syrien nach Österreich. Hier war es für sie vor allem eine Hürde, die Sprache zu lernen, doch nun geht sie in einen Sprachkurs und ich helfe ihr mit den Hausübungen. Mir fällt das Deutsch-Lernen leichter als meiner Mutter, doch inzwischen kommt sie im Alltag gut zurecht. Die Frage, was ihr an Syrien am meisten fehlt, beantwortet sie traurig: „Mir fehlt vor allem unser großes und schönes Haus." Mir hat es dort auch sehr gut gefallen.

Meine Großmutter hat ihr das Kochen beigebracht, das hat ihr damals großen Spaß gemacht. Auch heute kocht sie noch gerne, vor allem Reis und Erbsen. Das essen wir in der Familie alle gerne, nur meine kleine Schwester isst stattdessen lieber Suppe. Gutes Essen ist meiner Mutter wichtig, weil es gesünder ist. Ich selbst mache gerne Pizza Margherita, die schmeckt auch meiner Mutter sehr gut.

Ich denke an eine Geschichte von vor einigen Jahren: Meine Mutter hat gebacken und auf dem Tisch stand eine Packung Mehl. Ich nahm das Mehl in meine Hand und drückte sie in mein Gesicht. Daraufhin war alles weiß und wir haben viel gelacht.

Interview mit Vater G.

von Aanstacia Gajic

Was bedeutet "Heimat" für dich?

Heimat ist dort, wo meine Familie lebt.

Wo kommst du her?

Ich komme aus Serbien.

Wann bist du nach Österreich gekommen?

Vor 28 Jahren.

Wie war es für dich, nach Österreich zu kommen?

Es war gut.

Was vermisst du an Serbien?

Ich vermisse das Dorf, aus dem ich komme, weil ich nur in den Sommerferien dort sein kann.

Kochst du gerne?

Geht so...

Was isst man in Serbien?

Pljeskavica, Burek, Cevapcici und Buranije.

Erzähle mir bitte eine Geschichte aus deiner Kindheit, die etwas mit Essen zu tun hast!

Als ich fünf Jahre alt war hat meine Tante oft „Palacinke za Grissom" für mich gemacht. Sie hat den Gries aufgekocht und Palatschinken gemacht. Dann wird der Gries gezuckert und auf den Palatschinken verteilt. Sie werden eingerollt und müssen ein bisschen abkühlen, bevor man sie isst.

Interview mit Onkel Z.

von Magdalena Auramovic

Mein Onkel sitzt auf der Couch und ich auf dem Boden. Es ist Abend, weil mein Onkel nach der Arbeit zu uns gekommen ist. Mein Onkel hat schwarze Haare, trägt eine Brille und hat einen Bart. Als ich ihn frage, was Heimat für ihn bedeutet, antwortet er, dass er in Serbien aufgewachsen ist und dass er das Land oft vermisst. Er ist vor 25 Jahren nach Österreich gekommen. Er sagt, dass das damals ein kompletter Neuanfang für ihn gewesen ist. Ich frage ihn, was genau er an seinem Heimatland vermisst. Er sagt, dass er die Gerichte, die er damals gekocht hat, vermisst, und heute immer noch gerne kocht. Daraufhin frage ich, was er gerne kocht. Alles Mögliche, sagt er. Typische serbische Gerichte sind zum Beispiel Pljeskavice und Sarma. Pljeskavice ist Schweinefleisch mit Weißbrot und Sarma ist Faschiertes, das in Krautblätter eingewickelt wird. Mein Onkel isst alles nach Lust und Laune, sagt er. Ich frage ihn zum Abschluss, ob er mir eine Geschichte aus seiner Kindheit erzählen kann. Er wirkt überrascht, aber er erzählt mir, dass seine Oma ihm, als er ein kleiner Junge war, oft nach der Schule frisches Brot gebacken und dazu Pasulj (serbische Bohnensuppe) oder andere Suppen gekocht hat. Ich bedanke mich bei meinem Onkel für das Interview. Meine Eltern rufen uns zum Abendessen.

Interview mit Tante H.
von Berilnisa Sezer

Meine Tante kommt am Abend zu mir. Sie sitzt auf dem Sofa und ich auf dem Teppich. Sie ist eine starke 39-jährige Frau mit braunen Haaren, braunen Augen und vollen Lippen. Sie kommt aus der Türkei und meint, dass sie ihr Heimatland sehr vermisst. Ich frage sie, was ihr Lieblingsessen ist. Sie natwortet: „Topalak" – das ist so etwas wie Fleischbällchen. Ich frage sie, was andere traditionelle Gerichte aus der Türkei sind. Sie sagt Islama Köfte und Kabak Tatlisi. Köfte sind kleine Fleischscheibchen und Kabak Tatlisi ist eine Süßigkeit. Zum Abschluss frage ich meine Tante, was für Erinnerungen bei ihr geweckt werden, wenn sie traditionelle Gerichte kocht oder isst. Meine Tante lacht. Sie sagt, dass sie immer daran denken muss, wie ihre Familie zusammen gegessen hat, wenn sie frisches Brot riecht.

Interview mit Mutter A.
von Mushtariy Abduvokhidova

Wir sitzen im Wohnzimmer auf dem Sofa. Ich stelle meiner Mutter die Interview-Fragen. Ich frage sie, was „Heimat" für sie bedeutet. Sie sagt, Heimat bedeutet für sie, von wo ihre Wurzeln kommen. Sie kommt aus Usbekistan und sie ist seit vier Jahren hier in Österreich. Dann frage ich sie, ob sie gerne kocht. Sie sagt: „Ja, natürlich!". Sie isst sehr gerne russisches Essen. In Usbekistan isst man oft gekochten Reis.

Interview mit Vater G.
von Dawid Podgorski

Ich führe das Interview mit meinem Vater im Autobus 94A. Wir waren gerade beim Zahnarzt. Draußen ist es dunkel wie einem schwarzen Loch. Der Bus ist voll, aber es stinkt zum Glück nicht. Ich frage meinen Vater, was Heimat für ihn bedeutet. Er antwortet blitzschnell (oder wie ein Donnerschlag), dass Heimat seine Identität ist. Ich bin mir nicht sicher, was er damit meint, aber ich frage nicht nach. Mein Vater ist Pole. Er ist im August 2013 nach Wien gekommen. (Zur Info: Ich bin mit meiner Mutter und Schwester drei Wochen vorher nach Wien gekommen). Mein Vater sagt, dass er sich damals in Österreich fremd gefühlt hat. Ich glaube, dass er das vielleicht heute noch tut. Er sagt, dass er unseren Garten in Polen vermisst. Wir haben dort sogar ein Feld, wo wir Gemüse anbauen. Mein Vater kocht gerne, vor allem gebackene Bohnen. (Zur Info: Ich bin der Einzige in der Familie, der das hasst. Freitag ist mein Lieblingstag, aber da gibt es oft gebackene Bohnen. Ich glaube, meine Familie macht das absichtlich...)

In Polen isst man zum Beispiel Pirogge, Bigos, Schnitzel und Hühnerbrühe. Mein Vater liebt Schnitzel und Hühnerbrühe. Wir essen das fast jeden Sonntag. Polnische Tradition. Ich frage ihn nach einer Kindheitserinnerung, die etwas mit Essen zu tun hat, und er erzählt mir, dass ihm seine Oma, als er noch sehr klein war, das Palatschinken-Kochen beigebracht hat.

Ich habe mich bei dem Interview gelangweilt, weil mein Vater immer nur sehr knapp und stichwortartig geantwortet hat. Wir steigen aus dem Bus.

Interview mit Vater Ü.
von Oguzhan Sahinkaya

Wir sitzen im Wohnzimmer und ich stelle meinem Vater die Interview-Fragen. Ich frage ihn, was „Heimat" für ihn bedeutet. Er sagt mir schnell, dass Heimat für ihn sein Mutterland bedeutet. Mein Vater kommt aus der Türkei, aber er ist 1988 nach Wien gekommen. Für ihn war es gut, nach Österreich zu kommen. Er vermisst aber seine Familie. Dann stelle ich ihm Fragen über Essen. Mein Vater kocht gerne, am liebsten türkische Spezialitäten. Berühmte Gerichte in der Türkei sind zum Beispiel Sarma, Dolma und Manti. Manti sind Teigtaschen mit Fleisch, zu denen man manchmal auch Tomatensoße serviert.

Interview mit Freundin B.
von Catalina Cazacu

Wir machen das Interview während des Unterrichts. Meine Freundin beantwortet die Fragen gerne. Ich frage sie, woher sie kommt. Sie erzählt mir, dass sie und ihre Familie aus der Türkei kommen. Sie ist dort geboren worden. Für sie bedeutet „Heimat" Essen, Leben und Familie. Sie erzählt mir, dass ihr Lieblingsessen Burger sind, aber dass sie auch gerne türkisches Essen isst.

Interview mit Freundin N.

von Sarah Shala

Ich sitze auf der Couch und rufe meine Freundin an. Ich gehe mit ihr in dieselbe Klasse. Obwohl ich heute einen langen Tag in der Schule hatte, bin ich nicht müde. Ich frage sie, was „Heimat“ für sie bedeutet. Für sie bedeutet „Heimat“ ihr Zuhause. Mit „Zuhause“ ist ihre Wohnung gemeint. Sie erzählt mir, dass ihr Vater aus Italien kommt. Ich frage sie, ob sie gerne kocht. Sie sagt Nein, aber sie isst gerne Burger. Ich frage sie, was man in Italien isst. Sie sagt, dass vor allem Pizza und Spaghetti traditionelle Gerichte sind. Ich frage sie, ob sie mir eine Geschichte aus ihrer Kindheit erzählen kann, die etwas mit Essen zu tun hat. Ich merke, dass sie die Frage komisch findet, aber sie erzählt, dass sie einmal im Prater war und dort blaue Zuckerwatte gegessen hat. Davon wurde ihr T-Shirt blau. Das hat sie lustig gefunden. Ich danke ihr für das Interview und lege auf.

Interview mit Tante L.

von Jessica Kössl

Ich besuche meine Tante L. in Baden. Es ist Samstagnachmittag. Meine Tante hat Krautrouladen und Fleisch für uns gemacht. Sie kann gut kochen.

Wir setzen uns ins Wohnzimmer und beginnen mit dem Interview. Es ist laut, weil mein Hund Linda bellt. Sie ist eifersüchtig, weil ich ihr nicht meine Aufmerksamkeit schenke. Ich frage meine Tante, was „Heimat" für sie bedeutet. Zwei Mal im Jahr verbringt sie einen schönen Urlaub bei sich zuhause in Serbien – das ist Heimat für sie. Meine Tante kommt aus Brza Palanka. Das bedeutet „schnelles Palanka". Ich frage sie, wann sie nach Österreich gekommen it. Sie antwortet, dass sie 1978 nach Wien gekommen ist und dass es sehr schwer für sie war, weil sie noch nicht richtig Deutsch sprechen konnte. Sie sagt, dass sie ihre verstorbenen Eltern vermisst.

Ich frage sie, ob sie gerne kocht und sie antwortet, dass sie sogar nicht nur gerne, sondern *alles* gerne kocht. Mein Onkel lacht und sagt, dass sie eine Allesesserin ist. Meine Tante lacht mit.

Ich frage sie, was man in Serbien so isst. Sie antwortet: Spanferkel am Spieß und junges Reh, also Kitze. Ich kenne ein Foto auf Facebook, wo man meine Tante mit einem Spanferkel sieht – voll eklig!

Zum Abschluss frage ich sie, ob sie mir eine Geschichte aus ihrer Kindheit erzählen kann. Sie erinnert sich daran, wie sie klein war und kein Geld für Süßigkeiten hatte. Ihre Mutter hat ihr stattdessen Schwarzbrot mit Schmalz hergerichtet und Zucker darauf gestreut. Das hat ihr damals sehr geschmeckt. Ich

bedanke mich bei ihr, lege meinen Zettel weg und nehme endlich die eifersüchtige kleine Linda in meinen Arm.

Interview mit Vater J.

von Patrick Veigel

Ich mache das Interview mit meinem Vater in unserer Küche. Es ist Wochenende und die Sonne scheint durch das Fenster. Mein Vater kommt aus Zwettl in Niederösterreich. Er erzählt mir, dass er gerne T-Bone-Steak isst. Er isst außerdem gerne Schnitzel. Für ihn sind Schnitzel und Kümmelbraten traditionelle österreichische Gerichte. Wenn er kocht, denkt er an schöne Erinnerungen. Er schreibt mir ein Rezept auf und ich bedanke mich bei ihm.

HAIKUS

Pizza
It has salami
It is hot, soft and crispy
It smells delicious

Jozsef Kiss

Pizza
Salami izz da
Pizza de Italia
Mehr fällt mir nicht ein

Burger
Fleisch und Ketchup, da!
Zwei Brötchen und kein Sandwich
Käse und Gurken

Gulasch
Kartoshki, drinnen
Kommt aus Ungarn und ist gut
Fleisch, großer Genuss

Sandwich
Onkel macht es gut
Tomate, Butter und Brot
Ketchup izz da, ja

Eis
Kalt wie Eis und Schnee
Es gibt viele Geschmäcker
Es friert den Mund ein

Sara Türfel

Tomaten
Sie sind einfach rund
Sie sind innerlich saftig
Es ist Gemüse

Maoam
Es ist rechteckig
Hat verschiedene Sorten
It's like Kaugummi

Apfel
Fühlt sich wie Holz an
Sie sind rot und grün und gelb
Sie schmecken so süß

Spaghetti
Sie sind weich und gelb
Ungekocht sind sie so hart
Gekocht sind sie weich

Melissa Keser

Kirschen
So süß wie Zucker
Sieht aus wie Babypopo
Ohrringe schmecken

Pizza
Schmeckt so großartig
Das Fett fließt durch meinen Mund
Ich genieße es

Süßigkeiten
Schmeckt süß und sauer
Ich freu mich, wenn ich's sehe
Karies kommt schnell

Melissa Keser

Popcorn
Macht im Kochtopf „Plopp“
Lass ich im Mund zerlaufen
Korn wird zu Popcorn

Orange
Sie spritzt beim Schälen
Das Fruchtfleisch ist sehr saftig
riecht nach Weihnachten

Zimt
Schmeckt wie Lebkuchen
Kommt oft in den Weihnachtstee
Wie Papierrollen

Aleksandra Hadala

Wassermelone
Rot-grüner Ballon
So süß und manchmal sauer
Hat schwarze Punkte

Tomatensoße
Sieht aus wie Suppe
Riecht nach frischen Tomaten
So aromatisch

Popcorn
Wird aus Mais gemacht
Ploppt laut, wenn es erhitzt wird
Wie weiße Kugeln

Celine Zwedler

Muffins
Seh'n aus wie Hauben
Sie werden aus Teig gemacht
Weich wie ein Polster

Kürbis
Ist sehr groß und rund
Sie fühlen sich so rau an
Schmecken sehr cremig

Schoko
Wie ein brauner Fluss
Meine Zunge freut sich sehr
Himmlischer Geruch

Nüsse
Fühlen sich hart an
Sie sind bitter im Geschmack
Sehen knackig aus

Anastasija Kerkes

Brot
Brot ist sehr gesund
Es stillt den Hunger im Nu
Ich mag's gebacken

Katarina Fabri

Schokolade
Süß und schmeckt sehr gut
Süchtig wie eine Droge
Schmilzt in meinem Mund

Erdbeeren
Sie riechen sehr süß
Außen haben sie Samen
Schmecken wie Zucker

Popcorn
Sie knallen sehr laut
Wie kleine weiße Wolken
Schmelzende Butter

Fethiye Maral

Burger
Burger sind lecker
Mit viel Mayo und Ketchup
Und wenig Salat

Schokolade
Schoki ist sehr gut
Wenn man kein Bock auf Sport hat
Dann hat man Zucker

Magdalena Auramovic

Burger
Fleisch, Zwiebel, Salat
Ist das, was ich so sehr mag!
Mit Soße schmeckt es

Sauerkraut
Manches Mal mit Fleisch
Am leckersten mit Pfeffer
Essen ist gesund

Kalorien
Essen ist gesund
Denn es macht dich sehr glücklich
Immer Kalorien

Glücklichmacher
Frühstück ist lecker
Es macht glücklich, zu essen
Jedermann liebt es

Leichter gesagt als getan
Verzichten geht nicht
Einfach gesagt und getan
Denn es ist lecker

Jessica Kössl

Pizza
Gewürze duften
Käse, Speck und Paprika
Kalt und warm schmeckt sie

Orange
Sie sind so saftig
Sie sind oft süß und sauer
Ich hasse schälen

Mojito virgin
Rohrzucker und Salz
Limettensaft und Minze
Viel Eis mit Strohhalm

Tequila Sunrise virgin
Orange Kiwi
Schmeckt sehr fruchtig und gesund
Hohes Glas mit Schirm

Wasser
Es schmeckt nach gar nichts
Durchsichtige Flüssigkeit
Völlig geruchlos

Suppe
Viele Gewürze
Es schmeckt sehr nach Gemüse
Schmeckt am besten heiß

Pizza
Viele Zutaten
Riecht nach scharfer Salami
Dampft, wenn sie heiß ist

Wenn Leute Alkohol trinken
Riechen aus dem Mund
Sie gehen so wie Zombies
Lallen wie Babys

Berilnisa Sezer

Uludag
Süß in meinem Mund
Ich esse Döner dazu
Mit Kohlensäure

Döner
Das Fleisch ist lecker
Mit nur einer Tomate
Die Zwiebel sind scharf

Das Lachs-Haiku
Lachs ohne Wasser
Tanzt in meiner Schultasche
Schlagobers mit Lachs

Oguzhan Sahinkaya

Pizza
So rund wie ein Kreis
Süße Tomatensoße
Voll mit Gemüse

Cola
Schwarz wie ein Rabe
Es hat viel zu viel Zucker
Es ist sprudelig

Pizza
Sehr heiß und lecker
Mit Käse und Salami
Knuspert im Gebiss

Eistee
Schmeckt mit Zitrone
Eiswürfel klirren im Glas
Besser im Sommer

Anastacia Gajic

Spaghetti
Schlangen aus Weizen
Rote Soße mit viel Fleisch
Mit Basilikum

Eis
Mein Gehirn friert ein
Die bunten Kugeln im Glas
Sie schmecken so süß!

Nada Vasic

Curry
Ein sehr starker Geruch
Wenn man's isst, brennt die Zunge
Ein grelles Orange

Pizza
Frisch aus dem Ofen
Schmelzender Käse gerinnt
So viele Sorten

Polnische Kohle
Kaiserschmarr'n ist schwarz
Er ist so schwarz wie Kohle
Kohle aus Polen

Weiches Brot
Schwarzbrot ist nicht weiß
Wenn es hart ist, kommt's ins Klo
Aber es ist weich

Benzinischer Wein
Der Wein aus Frankreich
Statt Benzin den Wein hinein
Doch Wein ist teuer

Pommes
Sind aus Kartoffeln
Am besten mit Vegeta
Mit Salz und Ketchup

Pasulj
Bohnen und Rindfleisch
Es ist anders als in Wien
Karotten und Salz

WÜRFELGESCHICHTEN
UND FREIE GESCHICHTEN

Würfelgeschichte 1

Begriffe: Japan, Mörder, vegetarisches Kebap, bei völliger Dunkelheit
von Anastasia Kerkes, Melissa Keser und Oguzhan Sahinkaya

In Japan gab es eine Serienmörderin, die vegetarische Menschen gehasst hat. Dann ist sie eines Tages bei völliger Dunkelheit zu einem vegetarischen Kebap-Geschäft gegangen und hat grünes Gift aus einem Glasfläschchen in die Soße gemischt. Der Restaurantleiter hat sie beobachtet und rief unauffällig die Polizei, doch sie lief davon und wird seitdem gesucht.

Würfelgeschichte 2

Begriffe: ein kleines Mädchen/ kleiner Junge, Japan, Riesenpizza, ein gebrochenes Herz
von Anastasia Kerkes, Melissa Keser und Oguzhan Sahinkaya

Ein kleiner Junge namens Osan reiste nach Japan. Dort sah er ein kleines Mädchen namens Alena mit einer Riesenpizza in der Hand. Sein Magen hat geknurrt und er hat das Mädchen liebevoll gefragt, woher sie die Pizza hat. Sie sagte: „Willst du ein Stück haben?“ Er antwortete: „Nein“, doch sie gab ihm trotzdem eins. Auf der Pizza waren Thunfisch, Zwiebeln, Mais, Salami und Oliven. Am nächsten Tag musste er wieder zurück nach Amerika. Er rannte zum Pizzageschäft, um das Mädchen noch ein letztes Mal zu sehen, doch sie war nicht da und sein Herz war gebrochen.

Würfelgeschichte 3

Begriffe: ein Mörder/ eine Mörderin, ein tiefer Brunnen, schwarze Zuckerwatte, ein gebrochenes Herz
von Omar Alali, Jozsef Kiss und Aya Alsalfeti

Zwei Mörderfreunde, Nancy und Jozsef, warfen schwarze Zuckerwatte in einen tiefen Brunnen, weil ihnen langweilig war. Sie war schwarz, obwohl die Lieblingsfarbe der Mörderin blau und die des Mörders rot war, weil die Mörder keine andere Farbe mehr hatten und sie war geformt wie eine Katze, denn es war Voodoo-Zuckerwatte. Frisst man der Zuckerwatte das Ohr ab, fängt eine Katze an zu bluten. Durch den Wurf in den Brunnen wurde die Zuckerwatte zu einer echten Katze und die Mörderin zu einer Hexe. Als die Mörderin ihren Besen herum schwang, zerschlug sie ein Glasherz an der Wand, Jozsef aß ein Gulasch und die Welt ging unter.

Würfelgeschichte 4

Begriffe: Mörder, Flugzeug, verfaulte Eier, bei völliger Dunkelheit
von Anastacia Gajic, Jessica Kössl und Celine Zwedler

Ein Mörder geht bei völliger Dunkelheit spazieren, bringt Leute um und bringt sie in sein Flugzeug. Dort bedeckt er sie mit Eiern. Dann fliegen sie zusammen in ein anderes Land. Der Mörder kocht die Leichen, die Eier verfaulen und der Mörder isst ein Menü.

Würfelgeschichte 5

Begriffe: ein kleines Mädchen/ Junge, ein Zoo bei Nacht, Krokodil-Steak, ein Fluch/ verflucht
von Anastacia Gajic, Jessica Kössl und Celine Zwedler

Ein verfluchtes kleines Mädchen namens Celine geht bei Nacht in den Zoo. Dort sieht sie ein Krokodil, tötet es, nimmt es mit, grillt es, indem sie es mitsamt ihrem Haus verbrennt und isst es dann. Dann baut sie sich ein neues Haus und die Geschichte geht wieder von vorne los.

Würfelgeschichte 6

Begriffe: Ein Tier (Bigfoot) / ein Zoo bei Nacht / schwarze Zuckerwatte/ nur zwei Stunden Zeit
von Eda Cetin, Oguzhan Sahinkaya und Berilnisa Sezer

Godzilla und die Bigfoots

Vor vielen Jahren hatte Ronaldo, ein Meteroit, einen Alien namens Godzilla auf die Erde geschossen. Dort wurde er von einer Bigfoot-Familie gefunden und großgezogen und sie steckten ihn in ein Bigfoot-Kostüm. Zu essen gaben sie ihm Steine und schwarze Zuckerwatte, um Godzilla schwarz zu färben. Sie wurden gefangen und in einen Zoo gesperrt. Nach fünf Wochen und zwölf Stunden fuhr die Bigfoot-Familie mit dem Bus durch den Zoo und dann mit Pups-Antrieb zum Mond. Durch die ganzen Pupse ist die Erde explodiert, doch nach zwei Stunden kamen

Godzilla und die Bigfoots auf dem Mond an. Godzillas eifersüchtige Eltern brachten die Bigfoots um und vor lauter Wut brachte Godzilla die Aliens um. Anschließend fand Godzilla seine große Liebe Nasmir, die beiden heirateten und lebten glücklich zu zweit auf dem Mond. Nach einiger Zeit kam Ronaldo zurück, schubste die beiden auf die Venus und zerstörte die Venus. Zum Schluss tanzte Ronaldo zu „Barbiegirl" durchs Weltall.

Sushifriends

von Fethiye Maral und Nada Vasic

(freie Geschichte)

Der Oktopus Achmed schwamm nach Japan, ins japanische Meer, weil er dort gerne in die Schule gehen wollte. Er bekam viele Briefe von seinen Fischfreunden. In einem dieser Briefe stand, dass ein alter Freund von Achmed, Emre der Hai, verhaftet wurde, weil er ein gesuchter Mafiaboss war. Die Fischpolizei ist dahintergekommen, weil er immer sein Geld gezählt hat. In einem Brief von Emre stand auch, dass Viktor, der Bruder vom Oktopus Achmed, von der Schule geflogen ist, weil er eine Essensschlacht gemacht hat. Die anderen vier Brüder hatten auch Schwierigkeiten: Einer hat die Schule geschwänzt und die drei anderen haben sich in der Schule gefetzt! Die Oktopusmutter war sauer, weil sie so schlecht in der Schule sind, deswegen haben sie Hausarrest bekommen. Emre ist aus dem Gefängnis geflohen und hat jetzt eine Identität als Haidame. Die Polizei konnte ihn nicht mehr finden, trotz der Flossenabdrücke. Er konnte fliehen!

Wenn sie nicht Sushi geworden sind, dann leben sie noch heute.

Der Baum und die Prinzessin

von Eda Cetin, Oguzhan Sahinkaya und Berilnisa Sezer
(freie Geschichte)

Eines Tages ging Fatma mit Orhan ins Theater. Sie haben dort ein türkisches Stück angesehen. Dann wollte Orhan mit Fatma zusammen sein. Sie haben sich eine Tüte Popcorn geteilt und einander während des Films damit beworfen. Orhan warf die ganze Packung auf Fatma und sie beschwerte sich: „Warum machst du das mit mir?“ Dann wurden die beiden rausgeschmissen. Fatma und Orhan sagten zu einem Mitarbeiter: „Wir wollen bei diesem Stück mitspielen! Wir haben kein Geld, es hat nur noch für das Popcorn gereicht.“ Der Mitarbeiter gab den beiden eine Chance und ließ sie als Baum bei dem Stück mitspielen. Orhan sagte: „Warum als Baum? Ich bin doch ein Mensch und kein Baum.“ Er schlug den Regisseur und bekam daraufhin eine Rolle als Prinzessin. Während des Stücks umarmte die Prinzessin Orhan den Baum Fatma und küsste ihn. Baum und Prinzessin haben geheiratet.

Liebe auf den ersten Cheeseburger

von Eda Cetin und Berilnisa Sezer
(freie Geschichte)

Eines Tages ging Frau Mundt spazieren. Sie sah einen McDonalds und hatte solchen Hunger, dass sie sofort

hineinging. Weil sie nur einen Euro hatte, konnte sie sich nur einen Cheeseburger leisten. Dann ist Herr Y. gekommen und bat sie um den Cheeseburger, doch sie wollte ihn ihm nicht geben. Schließlich haben sie den Cheeseburger geteilt und Herr Y. bedankte sich: „Danke, ich hatte solchen Hunger! Ich liebe Euch!“ Da hat Herr Y. sich in Frau Mundt verliebt. Die beiden aßen den Cheeseburger und gingen in einen Park. Er pflückte eine Blume von der Wiese und steckte sie in Frau Mundts Haar. Daraufhin küsste er sie auf die Nase. Danach küsste sie ihn aufs Ohr. Herr Y. sagte zu ihr: „Du bist für mich die perfekte Frau!“ Er nahm ein Kabel und bastelte daraus einen Ring. Er steckte ihn ihr an den Finger und die beiden haben geheiratet. Sie bekamen viele Kinder und lebten glücklich bis ans Ende ihrer Tage.

ABSURDE REZEPTE
(BITTE NICHT NACHKOCHEN!)

Milchzahnreis

von Aya Alsalfeti

500 ml Wandfarbe, weiß
2 Hände voll Milchzähne, frisch ausgefallen
4 EL weiße Kieselsteine
1 Glas Wasser
1 Becher geriebene Kokosnuss
2 TL Zimt
1 TL Nelken

Wandfarbe und Wasser in einem großen Topf erhitzen. Die Milchzähne hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Kieselsteine stückchenweise und unter ständigem Umrühren hinzufügen. Zimt und Nelken hinzufügen und wiederum umrühren. eine Stunde köcheln lassen. Nelken entfernen und den Milchreis auf einem vorgewärmten Teller servieren. Mit geriebener Kokosnuss bestreuen – fertig!

Mahlzeit!

Tintenburger

von Aya Alsalfeti

4 Stück gelbe Papierzettel (12x12 Zentimeter)
400 g faschiertes Rindfleisch
8 Stück Burger-Brot
4 EL Zahnpasta
1/2 Wassermelone
1 Zwiebel
zwei Hände voll trockenes Gras
4 EL schwarze Tinte

Man muss zuerst die Wassermelone und die Zwiebel in Scheiben schneiden. Dann das Fleisch zu Laibchen formen, in den Ofen geben und eine Stunde bei 250 Grad backen, bis es schwarz ist. Danach das trockene Gras waschen und mit der Zahnpasta vermischen. Die Brote geben wir währenddessen für eine Stunde in den Kühlschrank. Dann schmieren wir die Zahnpasta-Gras-Mischung auf die Brötchen, legen die Papierzettel, die Wassermelone, die Zwiebel und die Fleischlaibchen darauf. Wir legen die andere Hälfte der Brötchen darauf. Zum Schluss wird die Tinte über den Burgern verteilt.

Guten Appetit!

Frühstück für Zombies

von Aya Alsalfeti

3 Augen
Brot (nach Lust und Laune)
1 Glas Tee mit Salz
2 EL Butter
2 EL Erde
2 EL Wasser
1 Liter Schnee

Erde und Wasser vermischen und auf das Brot schmieren. Augen in kleine Stückchen schneiden und mit Butter in einer Pfanne anrösten. Auf dem Brot verteilen. Den Schnee mit Tee und Salz aufgießen und dazu trinken.

Mahlzeit, Zombies!

Liebevolle Pizza

von Eda Cetin, Katarina Fabri und Michelle Jovanovic

500 g weiße Knete
5-6EL Tomatensoße
300 g geriebener Käse
2 herbstliche Blätter
1-2 EL Erde
eine Handvoll Rosinen
1 Prise Zucker
10 Würmer
1 Handvoll Hundehaare

Als Erstes muss man die Knete mit einem Nudelholz ausrollen. Als Nächstes mischt man die Tomatensoße unter die Erde und schmiert das auf die Knetenpizza. Dann nimmt man eine Handvoll Hundehaare und verteilt sie gleichmäßig auf der Pizza. Wir platzieren die herbstlichen Blätter darauf. Dann kommen die Würmer und Rosinen dazu. Wir streuen den Zucker über unsere Pizza und verteilen zum Schluss noch den Käse darauf. Nachdem wir die Pizza vorbereitet haben, heizen wir den Ofen auf 250 Grad vor. Die Pizza muss eine Stunde im Ofen sein, damit sie gut verbrennt.

Guten Appetit!

Schildkröten-Burger

von Eda Cetin, Katarina Fabri und Michelle Jovanovic

2 Blätter (frisch vom Baum gepflückt)
2 Fischfilets
2 Panzer einer Schildkröte
1 Auge
50g Blut
50g Schokolade

Als Erstes legen wir den Fisch auf einen der Schildkrötenpanzer. Danach legen wir die Blätter und das Auge darauf. Wir mischen das Blut und die Schokolade und schmieren das auf den anderen Panzer. Dann fügen wir die beiden Panzer zusammen.

Mahlzeit!

Schimmel-Gammel-Fischgericht

von Anastasija Kerkes

1 gammeliger Fisch
9 schimmlige Kartoffeln
5 Eier mit Schale
7 dag Pfeffer
18 Zwiebeln
2 Liter Fanta

Als Erstes schneidet man den gammeligen Fisch in kleine Stücke. Dann schneidet man die 9 schimmligen Kartoffeln in Scheiben. Den Fisch grillen und die Kartoffeln dünsten. Für die Soße mixt man die 18 Zwiebeln mit dem Fanta und den Eiern mit Schale. Zum Schluss mixt man noch den Pfeffer dazu. Dann legt man den gegrillten Fisch und die Kartoffeln auf einen Teller und übergießt das Ganze mit der Soße.

Guten Appetit!

Schokoladen-Bier-Pasta

von Anastasija Kerkes

1 kg Schokolade
3 kg Haare
4 Dosen Haargel
7 Liter Bier
2 Liter abgelaufene Milch
eine Prise Zucker

Als Erstes zerkleinert man die Schokolade und vermischt sie mit den Haaren und dem Haargel. Wenn alles schön flüssig ist, kippt man das Bier und die abgelaufene Milch dazu- Jetzt geben wir alles in den Kühlschrank, damit es fest wird. Danach nehmen wir es aus dem Kühlschrank heraus und grillen es. Zum Schluss kommt noch eine Prise Zucker dazu. Zur Pasta Ihrer Wahl als Soße servieren.

Mahlzeit!

Baumwolle mit Ketchup und Wimpern

von Melissa Keser

2 Kugeln Baumwolle
2 EL Ketchup
1 EL geröstete Wimpern

Man nimmt 2 Kugeln Baumwolle aus dem Kühlschrank und gibt sie in eine kleine Obstschüssel. Dann leert man 2 EL Ketchup dazu und zur Verzierung verwende ich 1 EL geröstete Wimpern. Kalt servieren.

Guten Appetit!

Hexenauflauf

von Melissa Keser

1 kg Würmer
10 EL Erde
eine Prise Salz und Pfeffer
1 EL Zitronensaft

Man benötigt 1 kg frische Würmer, die man 15 Minuten lang in gesalzenem Wasser kocht. Anschließend die Würmer abseihen und in eine Backform geben. Dann nimmt man 10 EL Erde und mischt sie dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann noch Zitronensaft darüber verteilen. Der Auflauf wird 45 Minuten lang bei 200 Grad im Ofen gebacken.

Mahlzeit

Gebackener Kürbis mit Kopfhörern

von Oguzhan Sahinkaya

1 Plastikflasche
2 Paar Kopfhörer
1 großer Hokkaido-Kürbis
4 Eier
2 EL Kristallzucker
1 Tube Ketchup
1 Tube Mayonnaise

Nehmen Sie den Kürbis, schneiden Sie ihn in der Mitte durch und höhlen Sie das Fleisch mit einem großen Löffel aus. Heben Sie die Kerne für später auf. Schälen Sie den Kürbis und behalten Sie die Schale für später. Schlagen Sie die Eier in den Kürbishälften auf (2 Eier pro Hälfte) und vermengen Sie dies mit Ketchup und Mayonnaise. Rühren Sie gut um! Danach zerschneiden Sie die Plastikflasche in der Hälfte und legen sie auf die Kürbisschiffe. Backen Sie das Ganze bei 200 Grad für 15 Minuten im Backofen (die Flaschen sollten schmelzen!) Nehmen Sie die Kürbishälften aus dem Ofen und legen Sie die Kopfhörer darauf. Heiß servieren!

Guten Appetit!

Schuhcreme mit Kakao

von Oguzhan Sahinkaya

2 Eier
1 Tube Schuhcreme
2 TL Paprikapulver
1 Becher Schlagobers
1 Packung Kakaopulver
0,5 Liter Cola

Nehmen Sie die Eier und schlagen Sie diese in einer großen Schüssel auf. Quetschen Sie die Schuhcreme dazu und mixen Sie die Masse, bis sie fest wird. Fügen Sie das Paprikapulver unter ständigem Rühren hinzu. Leerem Sie den Schlagobers dazu und mixen Sie den Teig weiter. Streuen Sie das Kakaopulver über den Teig. Stellen Sie die Schüssel ans offene Fenster auf das Fensterbrett. Warten Sie 10 Minuten, bis der Teig noch fester wird. Holen Sie den Teig wieder hinein und stürzen sie die Masse als Kuchen auf einen großen Teller. Leeren Sie zum Schluss noch das Cola über das Meisterwerk – fertig!

Mahlzeit!

Mäusepizza

von Omar Alali, Hareth Al-Hamdi und Mihailo Nisevic

5 Mäuse (wichtig: mit Kopf!)
0,5 kg Salz und Zucker (gemischt)
50 kleine Steine
1 Zwiebel
3 Tomaten
5 Oliven
2 Paprika
20 g geriebener Radiergummi
1 Handvoll Bleistiftspäne
1 Glas Apfelmus
Pizzateig

Wir legen den Pizzateig auf ein Blech. Jetzt müssen wir das Apfelmus darauf streichen. Danach müssen wir die Mäuse gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Dann müssen wir die Steine und die gehackten Paprika auf die Pizza geben. Wir streuen die Sal- und Zucker-Mischung darüber. Wir verteilen den geriebenen Radiergummi und die Bleistiftspäne auf der Pizza. Dann kommen die Tomatenscheiben, Oliven und die gehackte Zwiebel darauf. Jetzt sind wir fertig mit der Vorbereitung. Wir müssen die Mäusepizza bei 200 Grad für 30 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!

Fruit Pizza

by Oskar Szemelter

335 ml warm water
1 package of active dry yeast
480 g bread flour
2 tablespoons of olive oil
2 teaspoons of salt
1 teaspoon of sugar
400 g tomato sauce
100 g firm mozzarella, grated
100 g Parmesan cheese
2 apples
1 banana
200g strawberries

1) Prepare the yeast: Place the warm water in a large bowl of a stand mixer. Sprinkle the yeast over the warm water and let it sit for five minutes.
2) Make and knead the pizza dough: Using the mixing paddle attachment, mix in the flour, salt, sugar and olive oil on low speed for a minute. Then replace the mixing paddle with the dough hook attachment. Knead the pizza dough on low to medium for 7-10 minutes.
3) Let the dough rise
4) Preheat pizza stone (or pizza pan)
5) Prepare the toppings: Cut the apple, banana and strawberries
6) Flatten the dough ball and stretch it out
7) Brush the dough with olive oil
8) Spoon on the tomato sauce, sprinkle with cheese and place on the fruits
9) Bake the pizza!

Schuhgetti

von Anastacia Gajic und Celine Zwedler

1 Liter Klo-Wasser
0,5 Liter Spülmittel
1 EL Zucker
1 Packung Schnürsenkel
5 EL Schuhcreme

Füllen Sie als Erstes einen großen Topf mit dem Klowasser und Spülmittel. Würzen Sie die Flüssigkeit mit Zucker. Lassen Sie den Topf aufkochen und geben Sie dann die Schnürsenkel dazu. Jetzt muss das Meisterwerk ca. 20 Minuten lang kochen. Seihen Sie dann die Schnürsenkel ab und servieren Sie sie mit leckerer Schuhcreme auf einem Teller.

Mahlzeit!

INTERVIEWS MIT ZWEI SCHÜLERN MIT FLUCHTHINTERGRUND DURCH MENTORINNEN

Interview mit Omar

von Iris Göbel

Omar ist 14 Jahre alt. Er kommt ursprünglich aus Syrien. In der Koppstraße konnte ich mich mit ihm ein wenig unterhalten. Er war während unserer Unterhaltung recht ruhig, verständlicherweise ein wenig schüchtern, doch sehr nett.

Omar hat mit seiner Familie zwölf Jahre in Syrien gelebt, bevor er nach Wien gekommen ist. Dort war sein Leben wie das eines jeden Schülers. Schule, Familie, Freunde bestimmten seinen Alltag. Die Schule, meint er, war in Syrien schon anders. Zum einen war natürlich die Sprache unterschiedlich, zum anderen hatte er weniger Unterricht als jetzt in Wien.

Sein Vater war der Erste, der von seiner Familie nach Wien kam. Omar und der Rest seiner Familie kamen erst später nach. Sie blieben vier Monate im Libanon, dann waren sie in der Türkei. Von dort aus kamen sie mit dem Flugzeug nach Wien. Den Wechsel in ein fremdes Land beschreibt Omar als sehr schwer. Der Gedanke, die Heimat zu verlassen und nicht genau zu wissen, was alles passieren wird, macht ihn unsicher. Doch Omar redet sehr offen mit mir darüber. Er meint, hier in Wien geht es ihm sehr gut und er vermisst nicht besonders viel aus seiner alten Heimat. Er hat viele neue Freunde gefunden und sich gut eingelebt. Besonders gut versteht Omar sich mit anderen Kindern, die ebenfalls aus Syrien gekommen sind. Sie treffen sich fast jeden Tag. Die Heimat verbindet eben auch in der Ferne.

In der Schule in Wien hatte er anfangs Schwierigkeiten mit der Sprache, die er überhaupt nicht konnte.

Bis heute besucht er mehrmals in der Woche einen Deutschkurs, außerdem findet der gesamte Unterricht auf Deutsch statt. Das Sprechen fällt ihm inzwischen leichter und ich kann sagen, dass er schon ziemlich gut spricht. Nur bei der Grammatik hat er noch Probleme. Omars Lieblingsfächer sind Sport und Mathe. Für die Zukunft hat er auch schon einen Plan: Er möchte Apotheker werden.

Interview mit Hareth

von Katharina Wünsche

Hareth und ich sitzen auf der Treppe vor dem Klassenzimmer. Ich frage ihn, woher er kommt: aus dem Jemen. „Mein Vater hat dort eine Zeit lang gearbeitet", erzähle ich. „Ah ja, wo denn?", fragt er. So kommen wir gut ins Gespräch. Vor zweieinhalb Jahren ist Hareth mit seiner Familie nach Österreich gekommen. Seine Familie ist vor dem Krieg geflohen, sein Vater, ein Anwalt, wurde verfolgt. Beim Aussteigen aus dem Flugzeug standen er und seine Familie vor einer großen Umstellung: Nicht nur die Sprache war anders, auch die arabische Schrift ähnelt unserer lateinischen kein bisschen. Natürlich war auch das österreichische Essen eine große Umstellung, doch es schmeckt ihm. Vor allem von Palatschinken schwärmt der Junge. Und Gemeinsamkeiten gibt es natürlich auch zwischen Österreich und dem Jemen, nicht zuletzt die Freude am Fußballspielen. Zu seinen Freunden aus der Heimat hat Hareth keinen Kontakt mehr. Er sucht im Internet nach ihnen, findet aber nur Bekannte seines großen Bruders. Dafür hat er in seiner neuen Klasse gute

Freunde gefunden. Ich bin beeindruckt von seinen Deutschkenntnissen: Trotz der kurzen Zeit spricht er die Sprache dank Schule und Deutschkurs beinahe fließend. Hareth ist sich nicht sicher, ob er jemals in sein Heimatland zurückkehren kann, doch von alledem lässt sich der Junge nicht unterkriegen. „Ich möchte später einmal Anwalt werden, wie mein Vater“, erzählt der Junge. „Das ist ja cool!“, erwidere ich beeindruckt. Er lächelt mich an und wir kehren zurück in die Klasse.

AUTORiNNENPORTRÄTS

Mushtariy Abduvokhidova

Ich heiße Mushtariy, bin zwölf Jahre alt und gehe in die 3b. Ich wurde in Usbekistan geboren und bin vor drei Jahren mit meiner Familie nach Wien gekommen. Ich koche nicht wirklich gerne, aber mag Essen. Bei mir in der Familie kocht meine Mutter. Sie kocht traditionell usbekisches oder russisches Essen. Ich mag vor allem russische Suppen mit Kartoffeln, Karotten und Fleisch. Fast Food schmeckt aber auch!

Zu Mittag isst in meiner Familie jeder, wann er oder sie kann, aber am Abend versuchen wir gemeinsam zu essen.

Ich zeichne und male gerne. Besonders gerne Naturbilder. Außerdem tanze und singe ich gerne.

Omar Alali

Hallo, ich bin Omar. Ich bin vierzehn Jahre alt und komme aus Syrien. Ich bin in der Klasse 3c. Mein Lieblingsessen ist Reis mit Salat.

Ich habe zwei Brüder, einer ist größer als ich, der andere kleiner. Zuhause kocht meine Mutter. Sie kocht vor allem syrisches Essen. Wir sind vor zwei Jahren nach Österreich gekommen. Das österreichische Essen finde ich eher mittelmäßig. Aber ich mag Palatschinken.

Ich will einmal Fußball-Spieler werden. Ich spiele jeden zweiten Tag mit meinen Freunden.

Ich rechne gerne und Mathematik ist mein Lieblingsfach.

Hareth Alhamidi

Ich bin Hareth Alhamidi, Ich bin 14 Jahre alt und ich gehe in die 3c. Ich komme aus dem Jemen und ich bin schon seit 2 ½ Jahren in Wien. Ich habe fünf Geschwister, drei Brüder und zwei Schwestern.

Ich esse nicht so gerne, dafür spiele ich gerne Fußball. Meine Schwester und meine Mutter kochen bei mir zu Hause und es schmeckt sehr gut. Mein Lieblingsessen ist Mandi.

In meiner Freizeit spiele ich am Handy oder am Computer oder ich spiele Fußball.

Aya Alsalfeti

Hallo, ich bin Aya. Ich bin vierzehn Jahre alt. Ich komme aus Syrien. Ich gehe in die 3a. Ich koche gerne, am liebsten Milchreis. Zuhause koche ich aber meistens Spaghetti, weil ich das gut kann.

Ich zeichne auch gerne. Wenn ich ein Bild zeichnen will, zeichne ich sehr schön, wenn ich keine Lust habe, dann nicht so sehr. Ich spiele auch gerne Klavier, aber nur zum Spaß.

Meine Mutter hat immer gesagt, dass ich als kleines Kind nie geweint habe. Ich war sehr ruhig, das bin ich heute noch. Wenn ich groß bin, möchte ich Herz-Ärztin werden.

Magdalena Auramovic

Mein Name ist Magdalena Auramovic, ich bin 13 Jahre alt und gehe in die Klasse 3c. Meine Familie kommt aus Serbien, aber ich bin in Wien geboren. Trotzdem spreche ich serbisch und deutsch. Ich koche gerne mit meiner Mutter Suppen und Eintöpfe. Ich koche gerne, weil meine Mutter mir serbische Gerichte beibringen will. Meine Eltern und meine Schwester essen mit mir zusammen zu Abend. Ich zeichne sehr gerne.

Catalina Cazacu

Mein Name ist Catalina Cazacu, ich bin 12 Jahre alt und gehe in die 3b. Ich wurde in Rumänien geboren und bin mit meiner Mutter und Schwester vor 8 Jahren zu meinem Vater nach Wien gezogen.

Ich koche gerne, aber leider verbrenne ich oft Sachen. Ich esse gerne unterschiedliche Gerichte, zum Beispiel Boeuf Salat, das ist ein Salat mit Fleisch und Gemüse, dazu gibt es auch eingelegte Paprika. In meiner Familie essen wir samstags und sonntags immer zusammen, weil mein Vater nur am Wochenende in Wien ist. Meine Mutter erfindet gerne ihre eigenen Gerichte.

Ich bastle gerne Dinge aus Sachen, die man eigentlich wegschmeißen würde. Einmal habe ich zum Beispiel eine Sparbüchse aus einer „Pringles"-Dose gemacht. Ich würde gerne besser zeichnen können.

Eda Cetin

Ich heiße Eda, bin 12 Jahre alt und gehe in die 3. Klasse. Ich koche nicht gerne, weil ich nicht oft zuhause bin. Meine Mutter kocht meistens türkisches Essen. Meine Eltern sind beide aus der Türkei, aber ich bin hier in Wien geboren. Mein Lieblingsessen ist Sarma. Sarma sind Krautrouladen.

Ich koche zwar nicht, aber dafür tanze ich gerne. Wenn Musik läuft, tanze ich immer.

Rümeysa Cetin

Ich heiße Rümeysa. Ich gehe in die 3a und bin 13 Jahre alt. Manchmal koche ich gerne, zum Beispiel Reis. Ich esse gerne Lasagne, die meine Mutter macht. Meistens kochen meine Mutter oder meine Schwester. Meine Eltern sind in der Türkei geboren und mein Bruder und meine Schwester und ich in Wien. Wir essen meistens türkisches Essen, zum Beispiel Sarma.

Mein Hobby ist zeichnen!

Katarina Fabri

Ich bin Katarina Fabri. Ich bin vierzehn Jahre alt und gehe in die 3a.

Ich koche gerne. Mein Lieblingsessen sind Spaghetti. Ich kann sie auch kochen, aber nicht so gut wie meine Mutter. Ich habe zwei ältere Schwestern. Wir drei helfen unserer Mutter beim Kochen. Wir kochen

serbisches Essen. Mein liebstes serbisches Essen sind Cevapcici.

Mein Hobby ist zeichnen.

Anastacia Gajic

Ich heiße Anastacia Gajic, bin 12 Jahre alt und gehe in die 3c. Ich komme aus Serbien, aber bin in Wien geboren. Meine Eltern sind vor 19 Jahren nach Wien gekommen. Ich koche sehr gerne. Mein Lieblingsgericht aus meiner Heimat ist Pljeskavica. Ich koche sehr gerne Palatschinken. Das macht mir Spaß. Meine Familie isst sowohl serbische Gerichte als auch „normale" Sachen, wie zum Beispiel Spaghetti. Wir essen immer gemeinsam an einem Tisch.

Ich zeichne gerne und schreibe Geschichten. Außerdem höre ich viel Musik.

Aleksandra Hadala

Ich heiße Aleksandra und komme aus Polen. Ich bin 15 Jahre alt und gehe in die 3c. Ich koche gerne. Mein erstes Mal alleine kochen war eine Brokkoli-Suppe. Es hat zwar geschmeckt, aber die Kartoffeln und der Brokkoli waren nicht ganz durch. Das war vor zwei Jahren in den Sommerferien, inzwischen kann ich aber schon besser kochen. Meine Mutter kommt aus Polen, mein Stiefvater kommt aus dem Kosovo. Ich habe zwei Geschwister: Meine Schwester ist zehn Jahre alt und mein Bruder eineinhalb. Zuhause kocht meine Mutter und manchmal koche ich mit, z.B. Palatschin-

ken oder Kuchen. Sonst höre ich gerne Musik, treffe Freunde und sitze vor dem Fernseher. Manchmal zeichne ich, wenn mir langweilig ist, Augen oder Lippen – das kann ich am besten!

Michelle Jovanovic

Ich bin Michelle und bin dreizehn Jahre alt. Ich gehe in die 3a. Ich komme aus Serbien, bin aber in Wien geboren.

Ich habe kein besonderes Lieblingsessen, aber Schinkenfleckerl und Lasagne mag ich gerne. Das kann ich auch selbst zubereiten, ich koche überhaupt sehr gerne. Manchmal koche ich nach Rezept, aber oft probiere ich auch Neues aus und gebe die Zutaten nach Gefühl dazu. Mir sind auch schon Gerichte verbrannt. Kochen gelernt habe ich durch Zuschauen bei meiner Mutter, den Rest habe ich mir selbst beigebracht.

Wenn meine Mutter kocht und dann schnell in die Arbeit muss, koche ich für sie fertig. Da frage ich dann nicht nach, was hineingehört, sondern gebe Zutaten hinein, die mir schmecken. Manchmal koche ich auch für meinen Bruder, der ist zwar Koch, hat aber hin und wieder keine Lust, sich etwas zu essen zu machen. Mein Vater war auch einmal Koch, manchmal kochen wir gemeinsam.

Anastasija Kerkes

Mein Name ist Anastasija, ich bin 13 Jahre alt und gehe in die Klasse 3c. Ich komme aus Bosnien und aus Kroatien. Ich esse gerne Burek und Baklava. Ich backe gerne Nusskuchen. Ich koche oft mit meiner Mutter. Das Backen und Kochen plane ich immer genau im Vorhinein. Zuhause essen wir fast nur bosnisches Essen. Wenn ich in Marokko bin, esse ich gerne Couscous. Ich trinke dort auch oft Atay. Atay ist ein Tee mit sehr viel Zucker. Ich bin manchmal in Marokko, weil meine Cousinen und Cousins dort leben. Meine Hobbys sind singen und schwimmen. Ich zeichne auch gerne.

Melissa Keser

Hallo, mein Name ist Melissa. Ich komme aus Wien und bin vierzehn Jahre alt. Ich gehe in die 3c.

Ich esse und koche gerne (P.S.: Ich kann nicht wirklich kochen, aber dafür lerne ich sehr viel im Wahlpflichtfach!). Wenn meine Mutter Hilfe beim Kochen braucht, helfe ich ihr ein bisschen. Meine Hobbys sind Taekwondo, zeichnen, mit meinem Handy spielen, singen, manchmal tanzen und *Musically*. *Musically* ist eine App, bei der man Bewegungen zur Musik macht.

Ich lese auch sehr gerne, zum Beispiel *Tanz der Tiefseequalle* von der Autorin Stefanie Höfler. In meiner Freizeit schlafe ich außerdem sehr gerne und liebe es zu essen.

Jozsef Kiss

Ich heiße Jozsef Kiss und gehe in die 3a. Ich bin zwölf Jahre alt. Meine Familie kommt aus Ungarn.

Ich koche nicht wirklich, aber ich esse gerne und lasse selten Reste über. Am liebsten esse ich Gulasch, aber auch andere ungarische Sachen – nicht weil sie ungarisch sind, sondern weil sie lecker sind – am liebsten die, die viel Fleisch beinhalten. Meine Mutter kocht oft moderne Sachen, so wie Truthahn mit Schokoladensoße. Das mag ich nicht so gerne. Traditionelle ungarische Gerichte sind zwar gut, aber schwierig nachzukochen, über offenem Feuer ist der Geschmack immer besser! In Zukunft will ich gerne kochen lernen.

Wenn mir langweilig ist, kann ich großen Müll labern. Ich habe nämlich ein Motto: *Wieso nicht?*

Jessica Kössl

Ich heiße Jessica Kössl, ich bin 12 Jahre alt und gehe in die 3c. Ich koche gerne, zum Beispiel Palatschinken, Rühreier, Spiegeleier und Pizza. Palatschinken esse ich am liebsten mit Nutella oder Erdbeermarmelade. Als ich noch jünger war, habe ich meiner Mutter oft beim Kochen geholfen. So habe ich es gelernt. Ich bin Österreicherin und habe eine serbische Tante. Bei ihr zuhause essen wir serbisches Essen. Das schmeckt mir auch.

Ich schaue gerne Serien und Filme, höre viel Musik und gehe gerne mit meinen Freundinnen in den Park. Ich baue gerne Sachen zusammen. Ich habe einen

kleinen Hund namens Linda. Sie ist ein Chihuahua. Ich habe sie sehr lieb.

Fethiye Maral

Ich heiße Fethiye, bin 14 Jahre alt und gehe in die 3c. Mein Lieblingsessen sind die Spaghetti von meiner Mutter. Wenn ich sie selbst mache, schmecken sie auch gut, aber nicht so gut wie die von meiner Mutter. Meine Mutter kocht nicht nur österreichisches Essen, sondern auch türkisches. Mein liebstes türkisches Essen sind Köfte. Ich habe das Kochen von meiner Mutter gelernt. Ich schwimme gerne und zeichne auch – nur so, zum Zeitvertreib.

Fatima Mohammad

Mein Name ist Fatima Mohammad, ich bin 12 Jahre alt, werde aber bald 13 und ich bin in der 3c. Ich komme aus Afghanistan und bin seit bald drei Jahren in Wien.

Meine Mutter kocht bei uns zu Hause und mein Vater, wenn sie nicht da ist. Meine Mutter kocht sehr gut. Mein Lieblingsessen sind Nudeln.

Meine Hobbys sind radfahren und schwimmen.

Mihailo Nisevic

Ich bin dreizehn Jahre alt und komme aus Serbien. Ich gehe in die 3c.

Bei uns zuhause kocht meine Mutter, ich koche nicht, aber wenn meine Mutter zuhause ist, dann muss ich ihr helfen. Mein Lieblingsessen ist Pizza mit Schinken, Käse und Tomaten. Manchmal machen wir die Pizza zuhause und essen sie dann alle gemeinsam, manchmal gehen wir aber auch ins Restaurant. Dort schmeckt sie mir besser.

Meine Mutter kocht meistens Suppe und Fleisch, das schmeckt mir auch gut.

Ich gehe gerne mit meinem Freund in den Park vor meinem Haus Fußball spielen. Als ich zehn war, musste ich in einen Tanzkurs gehen, wo ich klassisches Tanzen gelernt habe – das fand ich aber nicht so toll.

Dawid Podgorski

Hallo, ich heiße Dawid Podgorski, ich bin 14 Jahre alt und gehe in die 3b. Ich backe gerne, zum Beispiel Schokoladekuchen. Das hat mir mein Vater beigebracht.

Ich komme aus Polen und bin mit neun Jahren nach Wien gekommen. Ich lebe mit meinem Vater, meiner Mutter und meiner großen Schwester zusammen. In meiner Familie essen wir alles Mögliche, manchmal auch polnisches Essen, z.B. Bigos – das ist Schweinefleisch mit Salat. Das darf man eigentlich erst nach Weihnachten essen, weil man in Polen zwölf Tage vor Weihnachten kein Fleisch essen sollte. Meine

Familie fastet aber nicht. Wir sind nicht besonders religiös.

Ich spiele Gitarre und bin ein Künstler. Zeichnen mag ich nicht. Ich gehe auch gerne schwimmen, bin ein Pfadfinder und will einmal meine eigene Rockband gründen.

Ogozhan Sahinkaya

Ich heiße Ogozhan Sahinkaya, am 19. April werde ich 13 und ich gehe in die 3c. Meine Eltern kommen aus der Türkei, aber ich bin in Wien geboren. Ich habe eine große Schwester und einen kleinen Bruder, die auch in Wien geboren sind.

Ich esse gerne, aber ich koche nicht gerne. Ich bin ein bisschen wählerisch, aber ich habe kein Lieblingsessen. Wenn die ganze Familie zu Hause ist, essen wir immer zusammen. Meistens kocht meine Mutter, manchmal auch mein Vater. Es gibt hauptsächlich türkische Gerichte.

Ich spiele gerne Fußball und Frisbee und mache im Allgemeinen gerne Sport. Manchmal schwimme ich auch gerne.

Berilnisa Sezer

Ich heiße Berilnisa Sezer. Ich bin 12 Jahre alt und gehe in die 3c. Ich kann noch nicht kochen, aber ich möchte es gerne lernen. Die besten Köchinnen aus meiner Familie sind meine Mutter und meine Tante. Von denen möchte ich gerne kochen lernen. Meine Familie

kommt aus der Türkei und kocht gerne türkisches Essen. Am liebsten mach ich Sucuk mit Eiern. Sucuk ist eine Spezialität! Ich esse mit meiner Familie gemeinsam.

Ich zeichne gerne und singe unter der Dusche.

Sarah Shala

Ich heiße Sarah Shala, bin 13 Jahre alt und gehe in die 3b. Mein Lieblingsessen ist Spaghetti Bolognese mit Parmesan. Ich koche gerne, am liebsten albanische Gerichte und manchmal auch Schnitzel. Ein albanisches Gericht, das ich besonders mag, ist Buke Misri, das ist Maisbrot. Ich bin Österreicherin, aber viele aus meiner Familie kommen aus dem Kosovo. Ich spreche Deutsch, Albanisch und Englisch. Meine Familie (Mama, Papa, kleiner Bruder und ich) essen immer gemeinsam, sowohl in der Früh als auch am Abend. Meine Oma hat mir das Kochen beigebracht.

Ich tanze gerne und mag Sport, zum Beispiel Fußball!

Oskar Szemelter

Hello, my name is Oskar. I am thirteen years old and I come from Poland. I am in class 3b.

I like to cook. I like pizza. I cook a bit at home, at least two times a week, sometimes alone and sometimes with my brother. I prefer to bake rather than cook.

I like to paint and glue model planes and tanks. I like to play video games like *Call of Duty, The Witcher 3* and *Fortnite*. When I've completed this school I would like to go to a tourism and gastronomy school and study in Galway.

Sara Türfel

Hey, mein Name ist Sara. Ich bin 13 Jahre alt und gehe in die Klasse 3c. Ich koche gerne „fast-foodlich", z.B. Pommes, Pizza, Chicken nuggets und „Bratpfännchen", das ist ein slowakisches Gericht, ähnlich wie Kartoffelpuffer. Mit der Hilfe vom Internet habe ich ein paar Rezepte gelernt. Ich bin halb Türkin, halb Slowakin. Von der türkischen Seite her esse ich gerne Sarma und Börek. Von der slowakischen Küche her gibt es nichts, was mich wirklich umhaut. Ich spiele seit drei Jahren Fußball und tanze seit meiner Kindheit HipHop und Streetdance. Ich habe schon mehrere Pokale gewonnen. Meine Mutter war einmal Künstlerin und von ihr habe ich das Zeichnen geerbt.

Nada Vasic

Mein Name ist Nada Vasic und ich gehe in die 3c. Ich bin 13 Jahre alt. Ich koche gerne mit Freunden zusammen. Manchmal treffen wir uns und backen Muffins. Ich esse gerne Pljeskavica. Das ist wie ein Hamburger, nur größer. Ich wurde in Serbien geboren und bin mit zirka neun Monaten mit meiner Mutter zu meinem Vater nach Wien gezogen. An Sonntagen es-

sen wir zusammen, als Familie. Dann gibt es serbisches Essen. Beim Kochen probiere ich gerne selbst Sachen aus.

Patrick Veigel

Mein Name ist Patrick Veigel, ich gehe in die 3b und bin 12 Jahre alt. Wenn mein Vater kocht, helfe ich gerne. Ich helfe meinem Vater, wenn er Fleischgerichte kocht. ich paniere zum Beispiel die Schnitzel. Wir essen hauptsächlich österreichisch, aber manchmal bestellen wir auch etwas. Meistens griechisches Essen. Meine ganze Familie kommt aus Österreich. Meistens esse ich österreichisches Essen, aber mein Favorit sind Tortellini. Manchmal lese ich Romane oder Fantasy-Romane. Ich mag es, zu schreiben. Ich bin ein sehr guter Geschichtenschreiber.

Emilija Vojinovic

Mein Name ist Emilija Vojinovic. Ich bin 14 Jahre alt und gehe in die 3b. Meine Hobbys sind zeichnen, Sprachen lernen und Filme machen. Mein Traum ist es, Übersetzerin zu sein und in England zu leben. Ich spreche Serbisch, Rumänisch, Englisch und Deutsch - besonders gut Englisch.

Meine Familie ist aus Serbien, deswegen essen wir vor allem serbisches Essen. Mein Lieblingsessen sind Pommes und Pasulj – das sind Bohnen. Ich kann Pommes, Pizza, Suppe und Spaghetti kochen, aber ich mag keinen Fisch. Meine Mama kocht zuhause. Ich

komme spät von der Schule, deswegen essen wir am Wochenende zusammen. Ich habe vier Geschwister, zwei Brüder und zwei Schwestern. Meine Brüder kochen manchmal auch!

Celine Zwedler

Ich heiße Celine und bin 12 Jahre alt. Ich gehe in die Klasse 3c. Ich liebe Pizza und backe gerne Kekse. Ich backe die Kekse nach den Rezepten meiner Oma. Vanillekipferl mache ich zu Weihnachten und zum Geburtstag meiner Freundin – die liebt sie – und Schokokekse einfach so, wenn mir langweilig ist. Wir kochen zuhause nicht nur österreichische Gerichte, manchmal kochen wir auch mexikanische, türkische oder serbische Rezepte. In meiner Freizeit gehe ich gerne mit Freunden in den Park. Manchmal mache ich meiner Halbschwester Frisuren – ganz bunt!

*

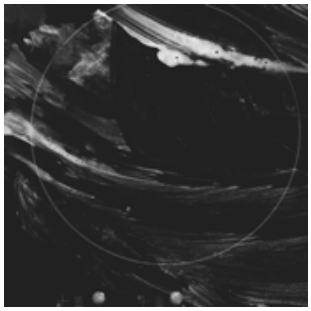
Maria Muhar

1986 geb. in Wien, Kochlehre, Studium an der Akademie der bildenden Künste. Seit 2016 Studium am Institut für Sprachkunst an der Universität für angewandte Kunst, lebt und arbeitet als Künstlerin und Köchin in Wien.

Liste der jugendlichen Mentorinnen, die am KOPP2-
Projekt 2017/18 teilgenommen haben:
Johanna Braendle
Pia Feiel
Iris Göbel
Jana Podbelsek
Clara Stiller
Katharina Wünsche
Koordination: Judith Fischer & Elisabeth Mundt

Vorbereitende literarische Workshops
für die Mentorinnen im Literaturmuseum Wien:
Karin Macke & Ulli Bergsmann & Barbara Winzely
(www.sprach-raum.at)
Luca Manuel Kieser & Elisabeth Mundt

REZEPTVORLAGEN ZUM SELBST AUSFÜLLEN



Rezept für:
Zutaten:
Zubereitung:

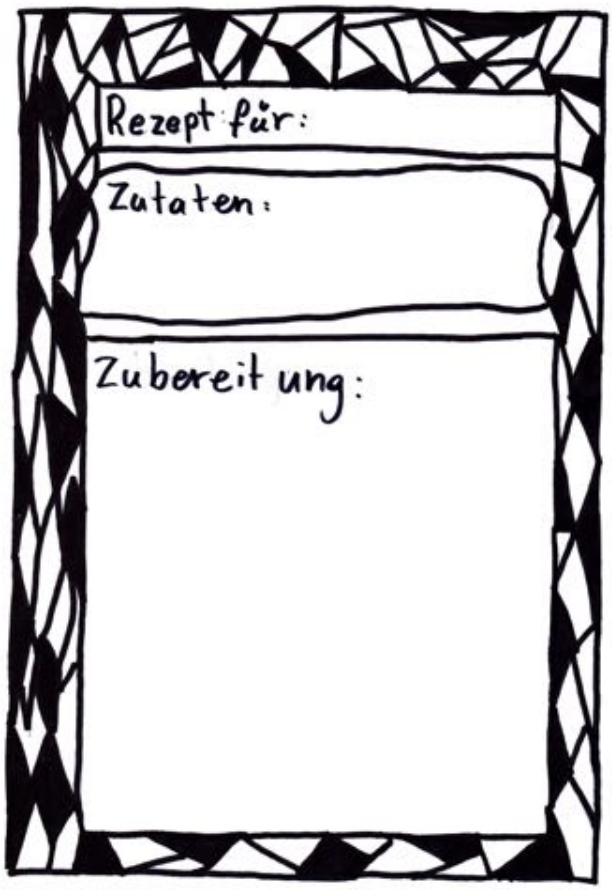
Gericht:
Zubereitung:
Zutaten:

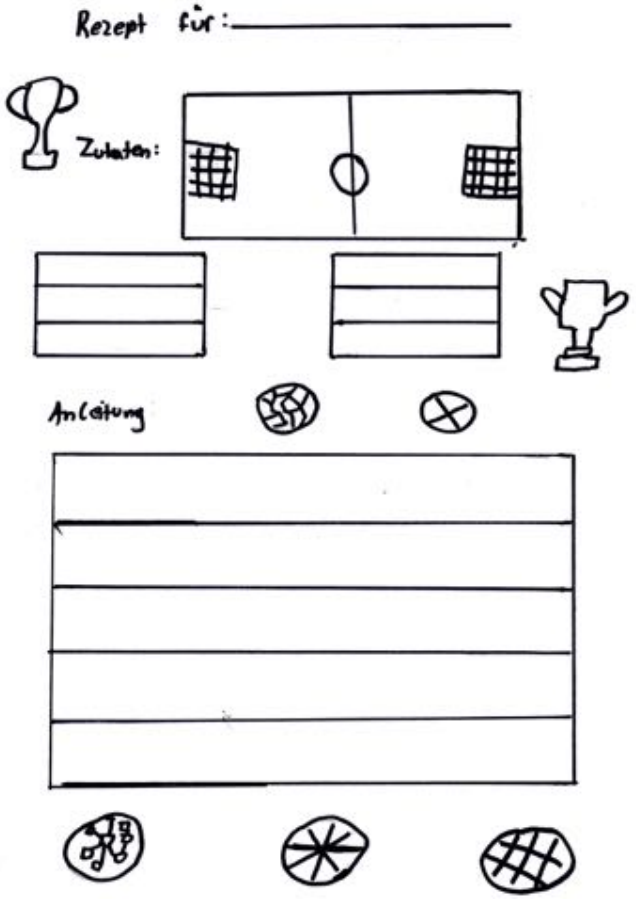
Anleitung:

Rezept für:

Zutaten:

Zubereitung:


Rezept für:
Zutaten:
Zubereitung:


Rezept für:
Zutaten:
Anleitung