

Kuka sina olet?

Man wird sich immer mal fragen, was junge Menschen dazu antreibt, an einem sonnigen Sonntagmorgen sich in die Stadt zu begeben, obwohl sie noch im Reich der Träume verweilen könnten. Richtig! Essen! Denn die Volkshochschule bietet eine exzellente Möglichkeit, Köstlichkeiten aus aller Welt kosten zu dürfen, die locker mit einem Vier-Gänge-Menü eines Restaurants mithalten könnten. Man müsste bloß die Kraft aufbringen, um dorthin zu kommen und all die Speisen mit zuzubereiten. Diese Möglichkeit ergriff auch der Leistungskurs Deutsch, um seine Kompetenzen nicht nur auf literarischer, sondern auch auf kulinarischer Ebene steigern zu können. Das Ziel ist klar: finnische Sommerküche, die einfach und geschmacklich exquisit ist.



Nach einer kurzen Einführung in die finnische Kultur durch die Fachlehrerin Daniela, konnten wir uns um die Zubereitung der Speisen kümmern, was sich als ein Leichtes entpuppte, da einige Gerichte uns bereits vertraut waren wie die Zimtschnecken, der Kalbsbraten oder der Kartoffelbrei. Dennoch waren einige Gerichte Neuland für einige von uns wie zum Beispiel die Lindström- Frikadellen, der mit Ziegenkäse überbackene Apfel oder das Gemüsesüppchen, welches sich trotz seines unscheinbaren Namens als köstlich erwies. Ohne Teamwork und Arbeitsteilung waren diese Aufgaben jedoch nicht zu bewältigen, da bis auf die Küchengeräte und die Zutaten kaum etwas vorbereitet wurde. So mussten sowohl Daniela als auch Frau Ober die Schüler unterstützen, damit alles im begrenzten zeitlichen Rahmen auch geschafft wurde. Denn nach dem Kochen muss Ordnung und Sauberkeit in den Raum der Volkshochschule einkehren, wie es sich von einer Gymnasialklasse gehört.



Aber nicht nur kulinarisch konnten die Speisen mit Restaurants mithalten, sondern auch optisch. So wurde aus einer einfachen Eiskugel ein appetitlich-künstlerisches Meisterwerk kreiert und mit einer kleinen Finnland Fahne verziert, um der finnischen Kulinarik den nötigen Respekt zu erweisen.

...