





# Festessen

Texte schreibender Schüler\*innen für den  
Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.  
im Rahmen des Programms  
„Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“  
des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

mit herausgegeben von  
Ibrahima Ndoiffène Ndiaye

mitteldeutscher verlag

Herausgeber: Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.

Im Rahmen des Programms „Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“  
des Bundesministeriums für Bildung und Forschung

Cover: Claudia Lichtenberg

Satz: Paul Frenzel

Gestaltung / Redaktion: Mitteldeutscher Verlag GmbH, Halle (Saale)

Weitere Informationen zu den „Autorenpatenschaften“ über:

[www.boedecker-buendnisse.de](http://www.boedecker-buendnisse.de)

Alle Altersangaben beziehen sich auf die Entstehungszeit der jeweiligen Texte.

© 2022 mdv Mitteldeutscher Verlag GmbH, Halle (Saale)

[www.mitteldeutscherverlag.de](http://www.mitteldeutscherverlag.de)

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-96311-718-3

Printed in the EU

## Im Anfang war das Wort ...

Wer kennt es nicht, dieses Zitat. Aber wie komme ich zu diesem Wort, dieser ersten Inspiration, die einen Schwall von Assoziationen nach sich zieht, die Kreativität freisetzt und sich lustvoll an der eigenen Vorstellungskraft vorwärtshangelt? Wie werden Bilder aufgebaut, die eigentlich nur abgeschrieben werden müssten, um einen Plot zu entwickeln, eine lyrische Idee oder um einen dramaturgischen Bogen zu spannen? Die frei von allen Einschränkungen und Blockaden die Lust am Schreiben wecken? Die mit dem Endresultat zu Papier gebracht werden: Schreiben macht Spaß? Die das Selbstbewusstsein stärken und für Möglichkeiten sensibilisieren, einen neuen Ausdruck für sich selbst zu finden?

Diese Möglichkeiten sind gegeben durch die Förderung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung durch das Programm „Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“. Mit den Landesverbänden der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V. haben sich kompetente Bündnispartner herauskristallisiert, die das Projekt „Wörterwelten. Literatur lesen und schreiben mit Autor\*innen“ umsetzen. So werden jedes Jahr im fünfjährigen Programmzeitraum rund vierzig Bücher veröffentlicht. In Workshops werden die Kinder oft durch ganzheitliche Ansätze zum Schreiben motiviert, sei es mit Unterstützung von Musikern oder Fotografen, von Hiphop-Tänzern oder Hörbuchmachern. So entstehen Poetry-Slams, Drehbücher oder Dialogsequenzen für darstellendes Spiel. Kinder und Jugendliche begeben sich auf Fantasiereisen in ein Land der unbegrenzten Möglichkeiten, der tausend tanzenden Worte, der wilden Assoziationen, die eingefangen und zu einem Schreiberelebnis zusammengefügt werden. Ob sie nun die Basis für

einen Animationsfilm bilden oder in einem fesselnden Abenteuer Niederschlag finden: Hier eröffnet sich die Chance, Kinder schon im frühen Alter an das lustvolle Erlebnis der eigenen Kreativität heranzuführen. Ein Erlebnis mit Nachhaltigkeit, denn es weckt Interesse, sich besser kennenzulernen und auszuprobieren. Es weckt den Stolz über das selbst Geschaffene und will neu erlebt werden. Dieser Ansatz beinhaltet die positive Entwicklung der eigenen Persönlichkeit, der Selbstachtung und der eigenen Wertschätzung. Er führt zum Respekt dem anderen gegenüber, ist damit ein Beitrag zur Gewaltprävention und entwickelt die Fähigkeit, aktiv an gesellschaftlichen Entwicklungen teilzunehmen.

Aber dann kam Corona, die größte Herausforderung unserer Zeit. Trotz allem entstanden in den Friedrich-Bödecker-Kreisen wie Phönix aus der Asche ungewöhnliche Projekte, die im Zeichen des Lockdowns Perspektiven zur Literaturförderung entwickelten, die über den Tag hinaus Bestand haben und sich auch in unseren „Wörterwelten“ spiegeln.

Der Bundesverband der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V. lädt die Kinder und Jugendlichen deutschlandweit ein, an dem Programm „Wörterwelten“ teilzunehmen. In der vorliegenden Dokumentation einer Autorenwerkstatt im Bundesland Bremen kooperierten als lokale Bündnispartner Unerhört - Verein für Neue Musik e. V., die Oberschule Geestemünde und der Friedrich-Bödecker-Kreis im Land Bremen e. V. Als Autor leitete Ibrahima Ndofo Ndiaye von Januar bis Dezember 2022 die Patenschaft, wobei die Verantwortung Rolf Stindl vom FBK im Land Bremen übernahm. Wir danken für die Zusammenarbeit und das Engagement.

*Ursula Flacke  
für den Bundesvorstand der Friedrich-Bödecker-Kreise e. V.*

## **Jambo! Alles beginnt beim Essen!**

Im Jahre 2020, vor dem Corona-Ausbruch hatte ich die schöne Gelegenheit gehabt, auf Einladung vom Friedrich-Bödecker-Kreis Bremen, auf Initiative von Herrn Rolf Stindl, zum erneuten Mal ein Literatur-Projekt mit Schülern und Schülerinnen der Oberschule Geestemünde zu leiten. Während dieser Woche trafen wir uns im Café Maveli mit Herrn Jens Carstensen, der mein Projekt in der Schule professionell betreute, auch, um über ein neues Projekt gemeinsam nachzudenken, da das erste Projekt erfolgreich abgeschlossen wurde und eine gute Resonanz bei Kindern fand. Schnell waren wir uns drei darüber einig, dass wir ein Projekt mit dem Thema „Festessen“ in der Oberschule anbieten möchten. In dem außerschulischen Projekt sollte es darum gehen, „Schülern eine Gelegenheit zu geben, ganz konkret ein Buch mit eigenen Gerichten und Geschichten, um das Festessen zusammen zu schreiben.“

Die Idee mit den Schülern und Schülerinnen rund um die Welt zu kochen und zu essen, stieß gleich auf eine Begeisterung meinerseits, denn dies weckte gleich herzerwärmende Erinnerungen in mir an meine Anfänge als Kulturreferent im Auftrag des Kulturamtes Saarbrücken. Es war genau 1988, als ich zum ersten Mal im Kindergarten Bildstock bei Saarbrücken mit interessierten Kindern nach senegalesischem Rezept Couscous mit Tomatensoße und Erdnussoße kochte und meine Kochkünste zum Besten geben konnte.

Anfang des Jahres war es so weit und ich stand nun als leidenschaftlicher Koch und Autor genau 35 Jahre später vor einer spannenden Erfahrung mit größeren Schülerinnen und Schülern.

Das Angebot mit dem Thema „Festessen“ fand große Reso-

nanz bei den Teilnehmenden, die sich auf eine neue Erfahrung gern einlassen wollten. Das galt nicht nur für die Schülerinnen und Schüler, sondern in einem außergewöhnlichen Maß auch für die Kolleginnen und Kollegen der Schule, die bereits im Vorfeld mit ihren tollen Ideen das Projekt vorbereiteten und ein wahres Menü an gestalterischen Aufgabenstellungen präsentierten.

Gemeinsam konnten wir so unsere teilnehmenden Kinder, die fast zu 95 % einen Migrationshintergrund hatten, motivieren, aus ihrem Kulturkreis und Familienkreis die verschiedensten Ereignisse und Gerichte, aus welchem Anlass auch immer, zu erzählen. Hier spielt die Vielfalt eine ganz wichtige Rolle. Bei den meisten ist Deutsch nicht unbedingt die Muttersprache. Daher war es nicht immer leicht, in dieser fremden Sprache zu denken und dann seine Gedanken und Erlebnisse aufzuschreiben. So war die Aufgabe, die Sprachfähigkeiten der Teilnehmer und Teilnehmerinnen auf die Probe zu stellen, und dass sie verstehen, wie man Geschichten schreibt. Dass sie auch verstehen, warum Geschichten so sind, wie sie sind, und dass es vor allem um die Fantasie geht.

Ferner war es sehr wichtig für die Kinder zu verstehen, wie man Rezepte schreibt. Dass ein Rezept wie ein Fachbericht ist mit einer logischen Folge von Dingen mit einer konkreten bestimmten Struktur, einer genauen Reihenfolge, sodass es für den Kochenden klar, logisch und nachvollziehbar wird. Und genauso funktioniert auch eine Geschichte:

Einen Einfall, einen Gedanken nutzen, um nach und nach kassi kassi – kassi kallo eine erzählbare Geschichte zu entwerfen – mal realistisch mitten aus dem Leben gegriffen, mal getragen von fantastischen Ideen.

Dass die Übersetzung von den oft wilden Kopfgedanken in

das konkrete Sprachmaterial in geschliffenem Deutsch zu einer spielerischen Übung abseits des normalen Unterrichts wurde, war dank der umfangreichen Unterstützung der Kolleginnen und Kollegen der Oberschule Geestemünde und den außerschulischen pädagogischen Projektpartnern möglich. Das Entdecken, Sprechen, Übersetzen und Mitteilen wurde angeregt durch verschiedenste Methoden von künstlerischer Gestaltung, Internetrecherche, medialer Dokumentation, Trommeln und Kochen.

Über die Projektstage hinaus wurden die Ideen im Unterrichtsverlauf weiterentwickelt und erreichten so insgesamt gut 60 junge Menschen mit unterschiedlichen Migrationshintergründen, mit anderen Wahrnehmungsdimensionen und entrückten Blicken auf unsere Welt. Machen und Tun, Gestalten und Handeln für eine kulturelle Vielfalt.

*Hakuna Matata!*

*Ibrahima Ndoiffène Ndiaye*

## Der Affe Groggy

Es war einmal ein Affe namens Groggy. Er war ein Affe mit einem Ziel. Er wollte alle Affen füttern. Er ist jeden Tag Bäume hochgeklettert, um Bananen zu kriegen. Das machte Groggy fünf Mal in der Woche. Er wollte für alle Affen Bananenbrot machen. Irgendwann hatte er genügend Bananen und Zucker. Groggy war bereit. Er hat sehr fleißig gearbeitet und er war fertig. Doch er traute sich nicht, sich vor den König zu stellen. Er wurde aber von allen Affen angefeuert. Nach einer langen Zeit ist Groggy zum König gegangen. Der König war überzeugt. Und er durfte die Bananenbrote austeilen.

### Rezept für Bananenbrot

#### Zutaten:

3 reife Bananen

80 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

110 g brauner Zucker

2 Eier (Gr. M)

200 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

1 Prise Zimt

etwas Butter für die Kastenform

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°) vorheizen. Kastenform gut einfetten. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Öl

mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote vermischen und mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananen-Püree einrühren. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen. Das Bananenbrot nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

*Gergely*

## Mellisa

Theater gab es bei uns immer, wenn ich als kleines Mädchen essen musste. Essen war für mich immer Zeitverschwendung: keine Zeit zum Spielen, keine Zeit zum Toben ... immer nur sitzen und essen. Langweilig! „Kind, du musst doch etwas essen. Wenn du nicht isst, kannst du nicht wachsen.“

Meine Oma hat es immer geschafft, dass ich das Essen als Fantasiereise erlebt habe. Mellisa, eine hübsche Giraffe aus der Savanne in Afrika, hatte die Hauptrolle. Mellisa war 13 Jahre alt, schlau, elegant und hübsch. Besonders stolz war sie auf ihre kunterbunten Ohrringe, die im Sonnenschein wunderschön funkelten. Wenn sie dazu zu lauter Musik tanzte, hüpfen die Ohrringe wie kleine Flöhe. Aber das Allerspannendste war ihr Hobby: den ganzen langen Tag schöne grüne und saftige Blätter und Knospen zu fressen. Oma hat es immer geschafft, dass ich so gebannt zugehört habe, dass ich einen Löffel nach dem anderen aufgegessen habe. Rote Tomaten, grüne Gurke, orangefarbene Möhre, weißer Kohlrabi, violette Aubergine ... tanzten wie von Zauberhand in meinen kleinen Mund. Wie Mellisas bunte Ohrringe, wenn sie Musik hörte.

Diese Geschichte erzähle ich meinen kleinen Cousinen, wenn sie wie ich früher keine Zeit haben zu essen.

*Sima*

## Lieblingsessen

Mein Lieblingsessen ist Pizza Margherita und Spaghetti mit Tomatensoße oder manchmal auch mit Ketchup. Wenn wir in der Türkei in einem Hotel sind und es Essen gibt, esse ich meistens Spaghetti mit Ketchup. Pizza habe ich vorgestern gegessen, am Montag, den 6. Juni.

Ich freue mich sonst besonders auf das Zuckerfest. Das Zuckerfest ist immer mit Spannung verbunden. Ich kann es kaum erwarten, denn es ist ein besonderes Erlebnis. Wir gehen alle zu Oma und Opa. Beide sind richtig nett, sie schenken uns Taschengeld. Und es gibt immer was Feines zu essen. Oma kocht und ich helfe ihr gerne dabei. Nudeln, Pizza, Pommes, Nuggets, Brot und Kuchen. Meine Mutter bringt Suppe mit zu Oma. Wir bleiben von Mittag bis Abend bei Oma.

Ich spiele zwischendurch gerne mit meinen Cousinen und mit meinem Cousin. Nach dem Essen gibt es Capri-Sonne zu trinken, die Erwachsenen trinken Kaffee. Da geht die Sonne richtig auf. Und zum Schluss gehen wir alle nach Hause.

*Yaren*

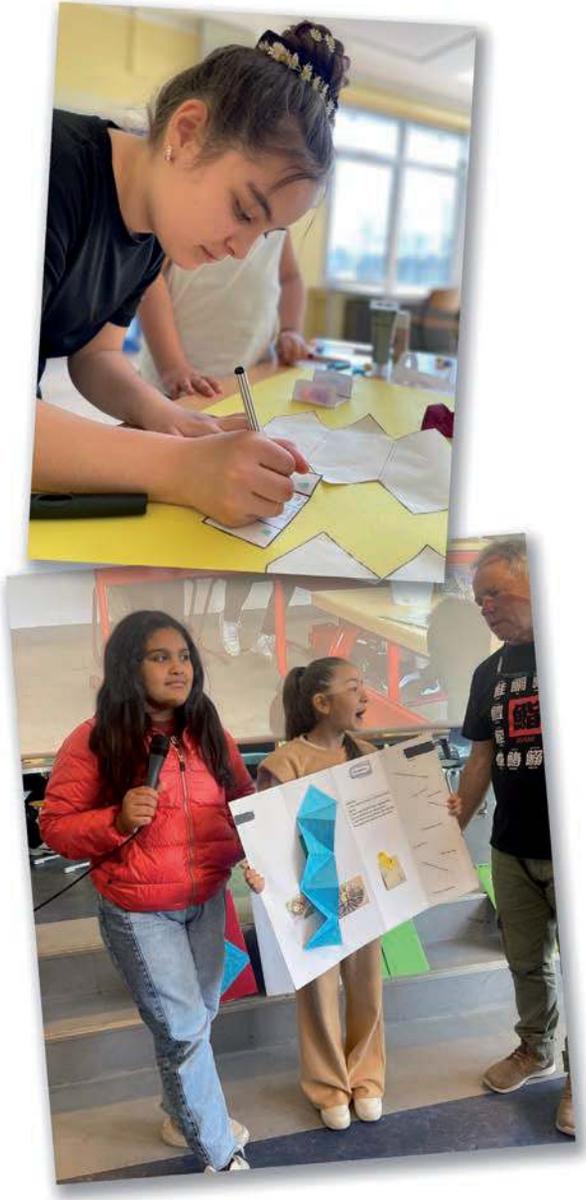












## **Die kleine Katze**

Es war einmal eine kleine Katze. Sie hatte ein Haus. Sie war glücklich. Doch dann wurde die Katze aus dem Haus geworfen. Die Katze war hungrig. Doch dann kam jemand. Die Katze hatte Angst. Aber der Jemand hat sie mitgenommen und gefüttert und die Katze freute sich und hatte einen neuen Papa. Und sie lebten glücklich bis an ihr Lebensende.

*Onur*

## **Mein Lieblingsgericht**

Mein Lieblingsgericht ist Kartoffelbrei. Es wird aus Kartoffeln gemacht. Die Kartoffeln müssen geschält und dann gekocht werden. Danach stampft man die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer. Der Brei wird cremig mit Milch und Butter. Am Ende kommen etwas Salz und Muskatnuss dazu und fertig ist der Kartoffelbrei. Ich trinke während dem Essen gerne gelbe Brause. Dazu esse ich gern gebratenes Fleisch.

*Lukas*

## **Der kleine Hund**

Es war einmal ein kleiner Hund. Der kleine Hund wohnte in einem Haus. Der kleine Hund spielte mit einem Ball. Der Hund isst gerne Fleisch. Der kleine Hund spaziert mit seinem Herrchen. Ein Räuber klaut Schmuck. Der Alarm klingelt. Der Hund und sein Herrchen haben das gehört. Dann rennen sie zum Haus. Der kleine Hund rennt zum Räuber und beißt den

Räuber. Der Räuber wurde verhaftet. Und sie lebten glücklich bis an ihr Lebensende.

*Lukas*

## **Mein Lieblingsgericht**

Mein Lieblingsgericht ist Salat. Für eine Portion braucht man zwei Tomaten, eine halbe Knoblauchzehe, eine Zwiebel, eine halbe große Gurke und eine Zitrone. Für eine Familie oder Klasse von 7 bis 21 Personen benötigt man sechs bis sieben Tomaten, zwei Zwiebeln, zwei große Gurken, zwei Knoblauchzehen und zwei Zitronen. Muhammed geht zu Ibo, schneidet die Gurke. Muhammed schneidet die Tomaten klein und macht alles in eine Schüssel. Er redet mit Ibo über seinen Tag und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.

*Muhammed*

## **Pingo, der Pinguin**

Es war einmal Pingo und seine Herde und die waren im Süden gewesen und sie sind in den Norden gewandert und Pingo hat etwas Durchsichtiges gesehen, bei der Wanderung. Und er ist da hingegangen und er wusste nicht, was das ist. Und er hat sich Gedanken gemacht, um dem Durchsichtigen einen Namen zu geben und er nannte es Eis. Und alle aus seiner Herde haben Pingo gefragt, was das ist. Pingo antwortete: „Das ist Eis.“ „Was ist Eis?“, fragte die Herde. Pingo antwortete: „Es ist gefrorenes Wasser.“ Alle haben gejubelt: „Wir haben Essen!“

*Enes*

## Fufu

Immer wenn ich Ferien habe, fahre ich gerne mit meinen Eltern nach Portugal, denn es gibt immer leckeres Essen. Die Einwohner sind sehr nett. In Portugal gehen meine Eltern und ich manchmal zu Verwandten und essen gegrillte Sardinen. Sardinen sind kleine Fische, die man so von oben mit der Hand in den Mund fallen lassen kann. Dazu isst man gekochte Kartoffeln, Salat und Maisbrot.

Nach dem Essen gehen wir immer am Strand spazieren. Das Wasser ist manchmal nicht so tief und man kann schwimmen gehen. Aber wenn ich wieder nach Hause komme, freue ich mich auf die Kochkünste von meinem Papa. Er kommt zum Teil aus Ghana. Und in Ghana isst man gerne Fufu. Ich habe meinem Papa bei der Zubereitung zugeschaut.

Zuerst schneidet man Peperoni, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln klein. Dazu kommen Salz, ein Teelöffel Pfeffer und passende Gewürze. Zu der Soße kommt ein Brei aus gekochten und gestampften Maniok- oder Jamsknollen, der zu kleinen Kugeln geformt und mit der Soße übergossen wird. Wenn man weder Maniok- noch Jamsknollen findet, kann man auch Grieß oder Kartoffelbrei nehmen.

Mein Vater macht auch noch Fleisch, Dosenfisch, Okra, Schoten, Krabben, Pansen und Tintenfischringe. Und das ist der berühmte Fufu aus Ghana. Neben Fufu gibt es weitere Gerichte mit Süßkartoffeln oder Kochbananen.

*Jayden*

## Sushi

Du brauchst für Sushi Seetang, Fisch, Gemüse und Reis. Erst nimmst du den Fisch oder das Gemüse und packst drum herum Reis und neben dem Reis packst du Seetang und schon hast du Sushi.

Man kann noch einen Nachtisch dazu machen, das heißt Mochi. Mochi isst man zum japanischen Neujahr. Es ist ein Reiskuchen. Man benutzt Klebreis, einen großen Holzstampfer und ja, das ist eigentlich alles, was du machen musst. Den Klebreis rollen, dann stampfen, rollen, stampfen und immer so weiter, so machst du Mochi. Ich weiß noch genau, wie es war, als ich zum ersten Mal Mochi gegessen habe. Es war süß, lecker und schleimig. Als ich es gegessen habe, wollte ich noch eins. Und ich weiß noch, als ich zum ersten Mal Sushi gegessen habe. Es war ganz schön lecker. Am meisten der Seetang, als wir es selbst gemacht haben. Es war so lecker und frisch. Es war mir egal, ob selbstgemacht oder vom Supermarkt. Hauptsache es schmeckt immer gut.

Unsere Mutter überrascht uns mit dem Essen, wir wissen nie, wann wir Sushi oder Mochi essen. Ich freue mich immer, wenn meine Mutter Sushi oder Mochi mitbringt. Ich mag bei Sushi Thunfisch nicht. Ich mag Thunfisch nicht, weil ich einmal vergammelten Thunfisch gegessen habe. Ich mag beim Sushi am liebsten Sushi mit Lachs, es schmeckt super.

*Gabriel*

## **Kartoffelsalat**

Also meine Geschichte fängt damit an, dass ich von meinen Großeltern an Weihnachten zum Essen eingeladen wurde. Meine Eltern haben zugesagt und ihr müsst wissen, meine Großeltern machen den besten Kartoffelsalat der Welt. Sie machen in den Kartoffelsalat Mayonnaise, Kartoffeln und Gewürzgurken. Wir essen noch heute zu Weihnachten diesen leckeren Kartoffelsalat mit Bockwurstchen. Senf und Ketchup machen alles perfekt.

*Felix*

## **Groggy junior**

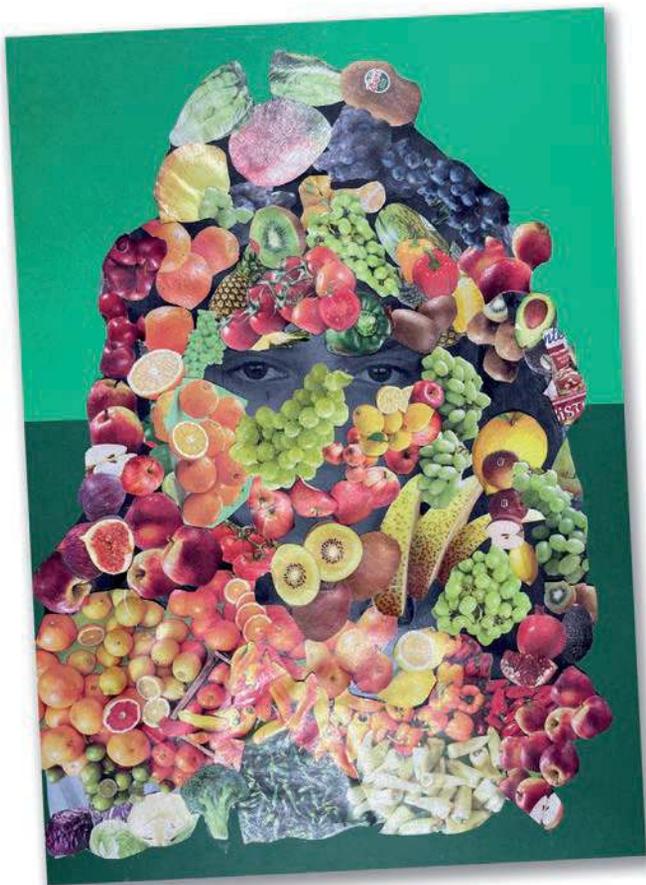
Groggy war sehr sauer auf sich, weil er auf sein Essen gefallen war. Er heulte, bis die Affen ihm neues Essen gaben. Doch dann kam der Affe Oni-chan. Oni-chan hat Groggy Kartoffelbrei gegeben und Groggy war glücklich. Sie alle kochten dann zum Affenfest, aßen Kartoffeln, Kartoffelbrei, Fisch, Fleisch, Reis, Suppe, Gemüse und tranken Wasser, Cola, Sprite, Mineralwasser und Fanta.

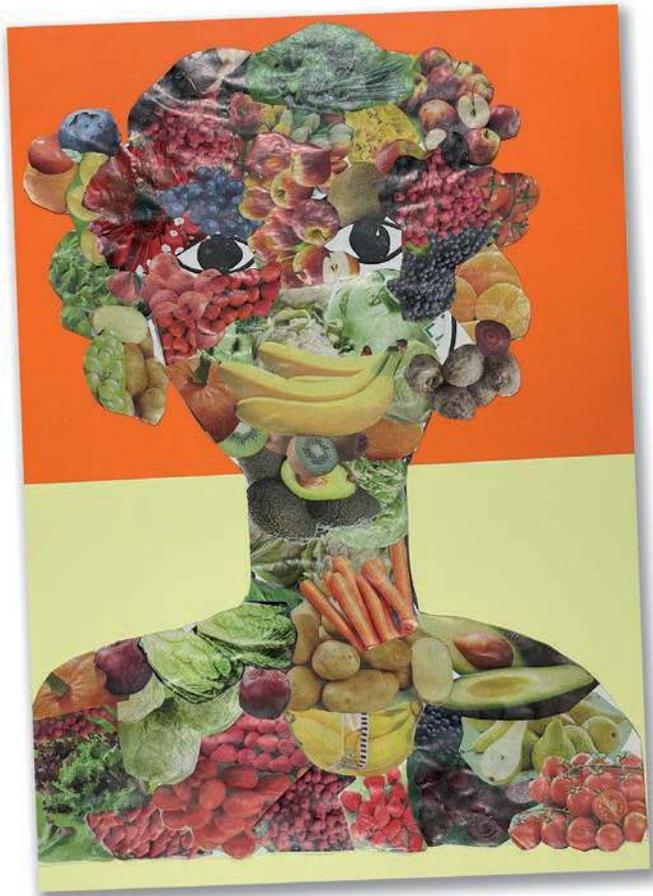
Alle feierten das Affenfest bis in die Nacht. 57 Affen waren eingeschlafen und 3541 Affen haben weiter gefeiert. Sie waren bis neun Uhr morgens wach, sie haben dafür ein Luxushochhaus in Los Angeles gemietet.

*Haci*

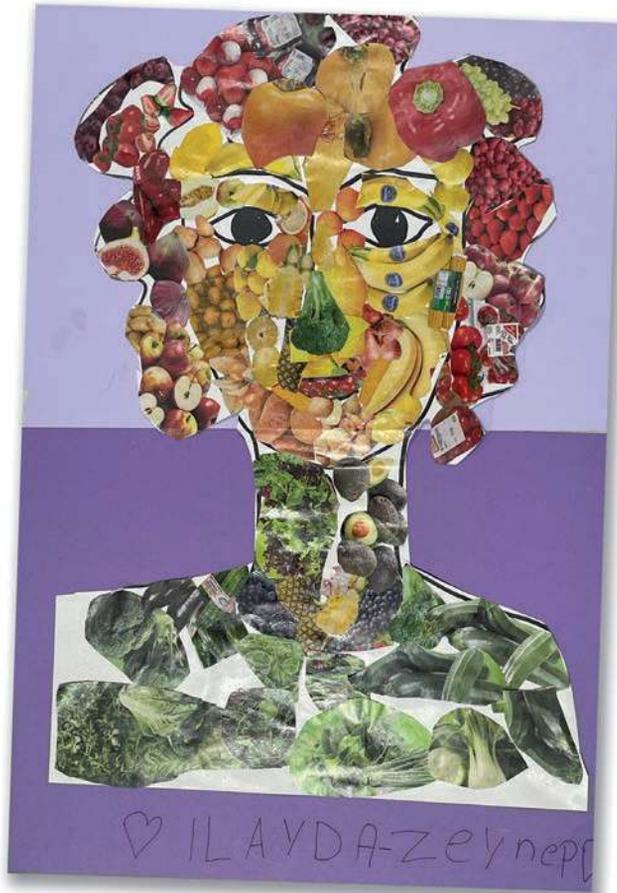


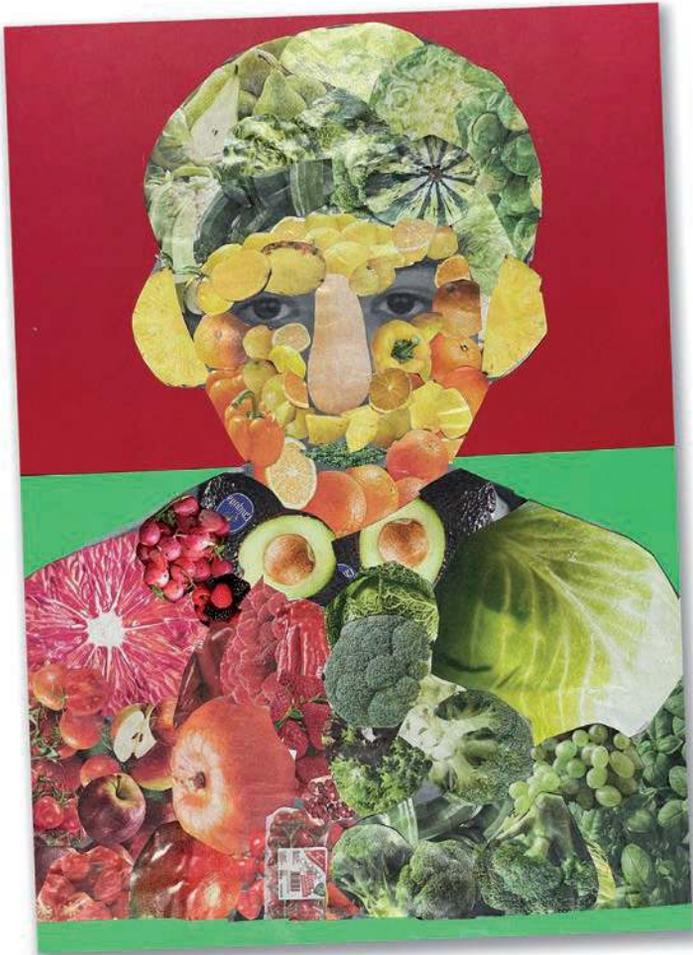


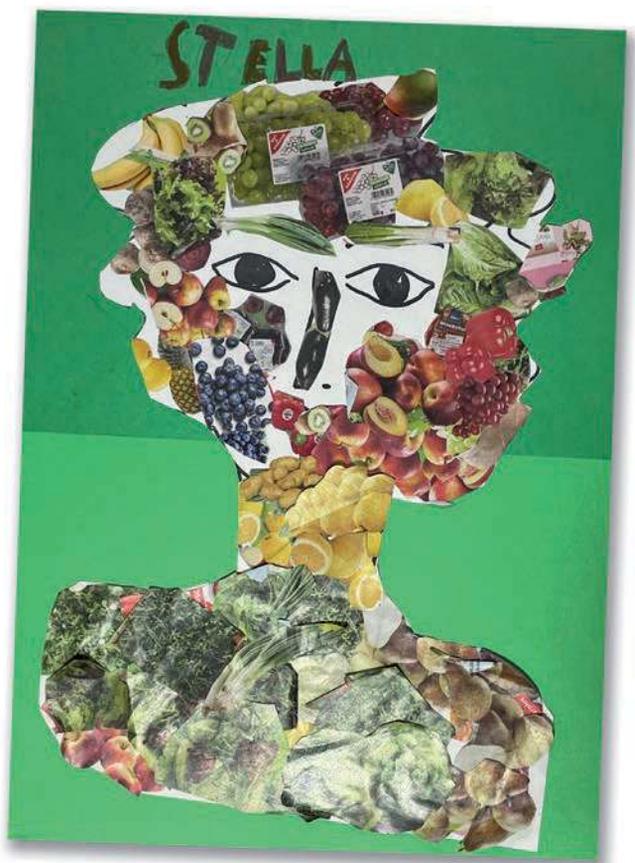














## Essen bei uns zu Hause

Eine Tradition bei uns in der Familie ist es, dass wir an jedem Geburtstag eine „Burgerparty“ steigen lassen. Wir lieben Burger, vor allem, weil wir sie selbst machen.

Alles beginnt mit dem Burger-Alarm-Einkauf. Dann fängt die Arbeit zu Hause an. Die Burgerbrötchen belegen wir mit Gurke, Tomate, Fleisch, Zwiebeln und Salat. Als Soße nehmen wir Mayonnaise, Ketchup, Barbecue-Soße und Senf. Schön viel Soße, damit es richtig gut schmeckt. Perfekt ist die „Burgerparty“ wenn es dazu „Curly Fries“ gibt. Das sind geringelte Pommes. Superlecker.

Die Vorbereitung in der Küche teilen wir uns: Meine Mutter brät das Fleisch, ich schneide das Gemüse, mein Bruder holt die Soßen und deckt den Tisch. Papa ist der Pommes-Meister.

Jedes Jahr immer wieder ein Festschmaus.

*Lea*

## Mein Lieblingsessen

Meine Lieblingsgerichte sind Kibe und Lahmacun. Unsere Familien, Familie Ahmad und Familie Jesri, essen gerne selbstgemachte Falafel, das Lieblingsrezept von meiner Mutter. Und wir essen gerne Fleisch. Wir würzen und braten es, dann essen wir es mit Genuss.

Wir waren einmal beim Essen und da meinte meine Mutter, dass unsere ganze Familie uns besuchen wird. Ich habe mich sehr gefreut, weil ich meine Familie so lange nicht mehr gesehen habe. Ich habe sie seit acht Jahren nicht mehr gesehen

und jetzt kommen sie einfach und ich habe mich dann sehr gefreut.

*Ahmad und Hamza*

## **Pizza!**

Ich habe eine Pizza gemacht. Habe erst mal Teig gerührt und zum Kreis ausgerollt. Und Tomatensoße aus dem Supermarkt geholt. Auf die Pizza mache ich immer Salami und Mozzarella und dann für 30 Minuten in den Backofen und dann essen und am coolsten ist, wenn man reinbeißt und sich die Zunge verbrennt. Ich liebe Pizza!

*Max*

## **Köfte**

Rezept für Köfte

Zutaten:

2 EL Chiliflocken

100 ml Wasser

5 gekochte Kartoffeln

250 g Bulgur, fein gemahlen

25 g Tomatenpüree

2 Knoblauchzehen

½ Teelöffel Kümmel, gemahlen

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer gemahlen

*Illayda*















## Mein Lieblingsessen

Meine Lieblingsgerichte sind Pizza, Spaghetti und Burger. Unser Familienessen ist selbstgemachte Pizza. Das Lieblingsrezept von meiner Oma sind Schokoladenkekse. Wir essen auch gerne Hähnchen. Wir holen das Fleisch, würzen und braten es und essen es dann mit Genuss.

Wir waren einmal am Essen und dabei habe ich geredet. Als ich geredet habe, habe ich mich verschluckt und bin fast erstickt. Ich konnte nicht mehr atmen, dann habe ich meiner Mutter ein Zeichen gegeben, dass ich nicht mehr atmen kann und sie hat mir dann geholfen, diese eine Sache aus meinem Hals raus zu bekommen.

Seitdem esse ich das zwar immer noch gerne, aber passe gut auf, dass es mir nicht wieder passiert. Wenn Besuch zu uns kommt, z. B. meine Großfamilie, dann gibt es viel zu essen, z. B. Schawirma.

Schawirma ist ein typisch arabisches Essen. Es ist aus Fladenbrot, gefüllt mit Lammfleisch, dann kommt noch Salat dazu und Koriander, Tomaten, Zwiebeln und Soße. Es gibt dann auch Tschai, das ist ein arabischer Tee. Er ist meistens dunkel, dazu schwarze salzige Nüsse. Meine Mama backt auch gerne Kuchen. Der ist aus Schokolade oder Obst. Besonders lecker finde ich die Wassermelonen, aber es gibt sie nicht in jeder Jahreszeit.

*Bana*

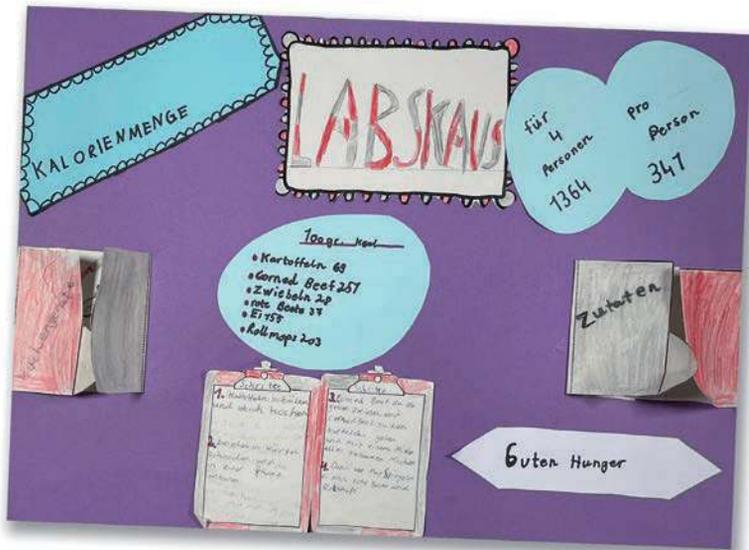
## Die Schatzkarte

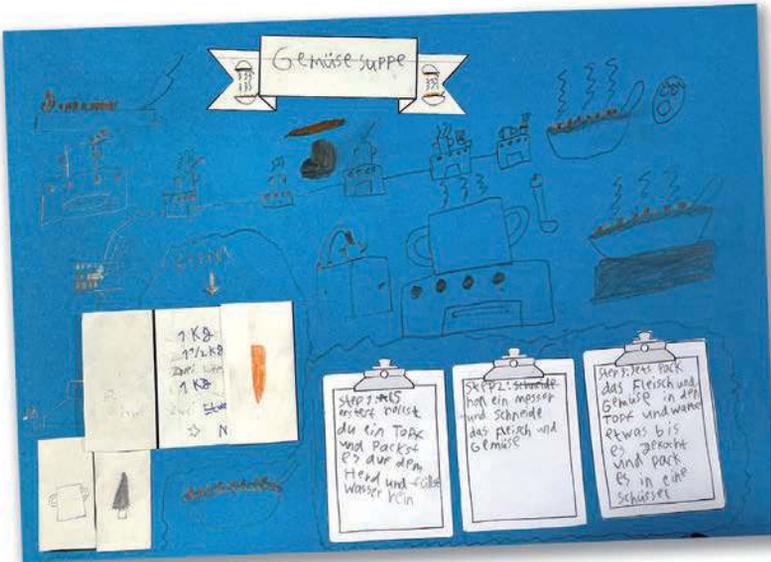
Als ich noch klein war, hatte ich richtig oft Albträume. Deshalb hat mir meine Oma Geschichten erzählt. Da ich Giraffen liebe, hat sie mir eine Giraffen-Geschichte erzählt:

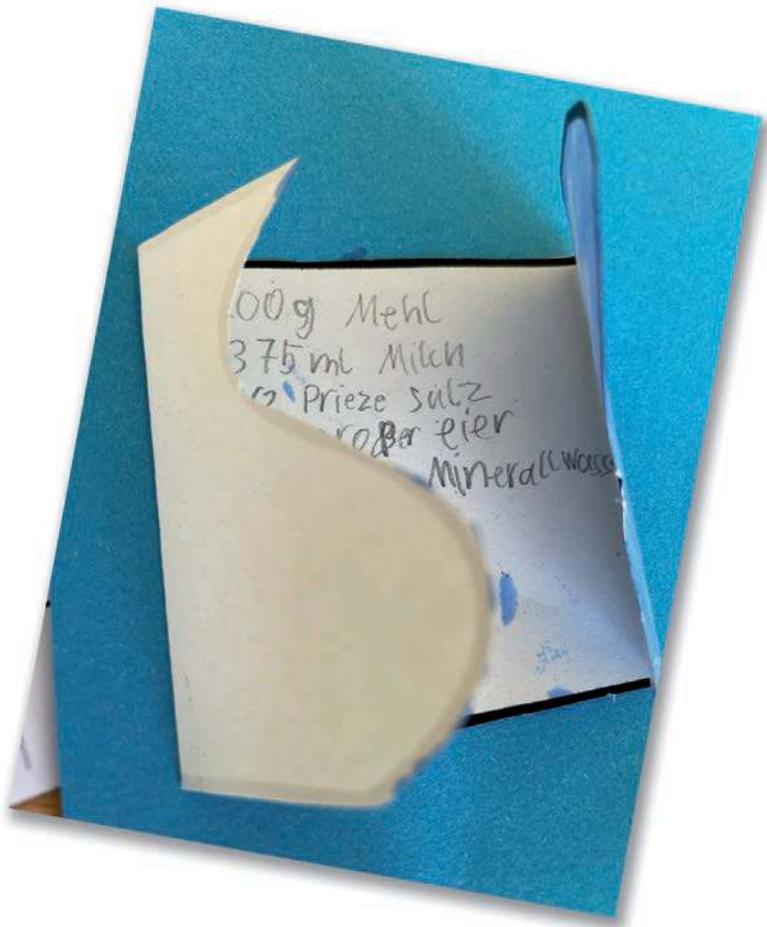
Es war einmal eine kleine Giraffe. Sie hieß Pegi. Die Giraffe war drei Jahre alt und lebte in der Savanne, das ist in Afrika. Pegi lebte dort mit ihrer Familie. Sie hatte eine kleine Schwester, ihre Mutter und ihren Papa. Diese Familie war eines Tages spazieren gegangen. Dabei hatte die Familie eine kleine Karte gefunden. Es war eine Suchkarte. Da fragte Pegi ihre Familie: „Was ist das?“ Dann antwortete der Papa: „Das ist eine Schatzkarte.“ Dann fragte die kleine Schwester: „Wofür?“ Und der Papa antwortete: „Hm, eine gute Frage. Lass uns gemeinsam diese Schatzkarte anschauen.“ Die Familie hat sich die Karte angeguckt und sie haben festgestellt, dass das eine Schatzkarte ist. Da freute sich die Familie sehr. Pegi sagte: „Oh, ich liebe es, Sachen zu suchen. Lass uns gemeinsam den Schatz suchen.“ Da sagte die Mama: „Das ist eine sehr gute Idee, kommt her.“ Der Schatz war zwischen zwei Bäumen und unter einem Baum. Die Giraffen gruben und gruben, dann fanden sie es! Es waren richtig viele Goldmünzen. „Oh, das ist ja schön“, sagte Pegi. „Lass uns das mit nach Hause nehmen“, sagte die Schwester.

„Hm“, sagte der Vater, „lass uns lieber ein bisschen davon den anderen geben.“ „Das ist ja eine gute Idee“, sagte die Mutter und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie bis heute.

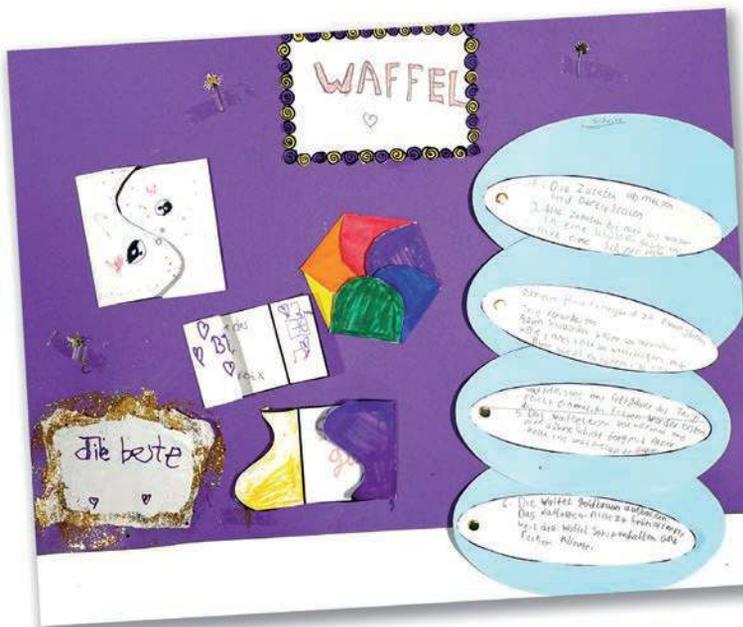
*Bana*







200g Mehl  
375 ml Milch  
12 Priesze Salz  
10 Eier  
Mineralwasser



# Pastets-Füllung

Rinderhack



Petersilie



Brühwürfel

Ingwer



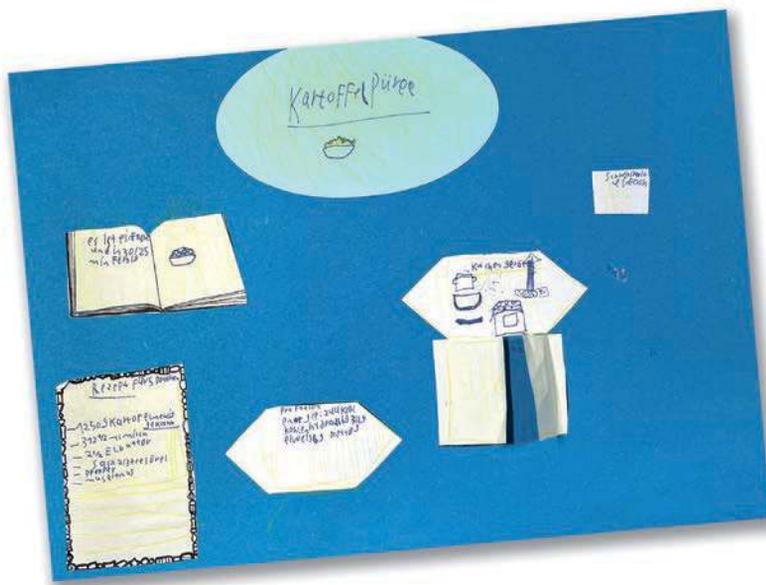
Knoblauch



Thymian

Lorbeer

Chili



# Kartoffelpüree

es ist ein  
und es ist  
in der  
Kartoffelpüree

Kartoffelpüree

Kartoffelpüree  
Kartoffelpüree  
Kartoffelpüree

Rezept für's  
Kartoffelpüree  
- 2 kg Kartoffeln  
- 1 Liter Milch  
- 1 Liter Wasser  
- 100 g Butter  
- Salz  
- Pfeffer  
- Muskat

Kartoffelpüree  
Kartoffelpüree  
Kartoffelpüree

## Waffeln

125 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
200 ml Milch

Waffeln sind mein Lieblingsrezept, denn ich und meine Freundin haben das gegessen, bevor sie gestorben ist. Deswegen ist es so besonders und ich esse es immer am 25. Juni, denn dann ist ihr Todestag und sie ist jetzt schon fünf Jahre tot.

*Lenja*

## Mein Lieblingsessen

Mein Lieblingsessen sind Pommes. Es schmeckt sehr gut und ich esse es jeden Samstag mit meinen Geschwistern, mit Ketchup und Mayo und wir schauen einen Film in meinem Zimmer mit meinem Baby-Bruder. Er ist 2, ich esse Pommes gerne mit Ketchup und Majo, es schmeckt mir sehr gut. Meine Mutter backt Pizza.

*Mercy*

## **Es war mal ein Sonntagmorgen**

Keine Schule, da habe ich mich gefreut. Um 14 Uhr bin ich aufgestanden. Das Wetter war gut. Motivation zu kochen.

Als ich Ketchup gesehen habe, habe ich auch Wrap, Salami, eine Pfanne und noch den Herd gesehen. Ich dachte, ich könnte es doch kochen. Das habe ich dann gemacht und ich dachte, dass ich noch einen Namen brauche. Ich nannte das Gericht Toros Pizza. Ich habe gewartet, bis es heiß war, dann packte ich die Pizza in die Pfanne. Dann wurde es fertig. Dann sah ich, dass es aus Mexiko kommt und das war meine Geschichte.

*Enes*

## **Mititei**

Wenn ich zu Hause bin, nach der Schule, kriege ich Mititei zu essen. Wir essen alle in der Familie Mititei. Und dann kommt mein Bruder mit seiner Freundin. Wir trinken Pepsi Cola, Wasser und Sprite. Alle in der Familie machen wir Spaß. Wir hören rumänische Musik. Wir essen ein bisschen Süßigkeiten. Und ich habe mit dem Hund von der Freundin meines Bruders gespielt. Und dann ist es vorbei.

*Diana*

## Limokuchen

Wir essen Limo-Kuchen, wenn Gäste da sind. Meine Familie ist da und dann will ich Limokuchen. Auf dem Tisch liegen Messer, Besteck, Gabel und Teller. Dann feiern wir gut. Wir feiern im Garten. Dann grillen wir. Wir trinken Cola und die Erwachsenen trinken Bier.

Wir hören laute Musik. Wir hören russische Musik. Wir machen Kindermusik. Dann machen wir eine Party. Dann gucken wir Fernsehen. Wir gucken Nickelodeon. Die Musik ist cool. Ich esse den Kuchen am Mittag. Wir spielen im Garten. Dann haben wir Bauchschmerzen. Und dann habe ich mit meinem Hund gespielt.

*Alwina*

## Kibbeh

Es war einmal ein Tag, an dem ich Geburtstag hatte. Als ich Geburtstag hatte, habe ich versucht, ein leckeres Rezept aus dem Internet nachzumachen, namens Kibbeh. Als ich es versuchte nachzumachen, war ich fertig und danach habe ich es probiert. Es schmeckte köstlich. So köstlich, dass ich es öfters machte. Kibbeh isst man am besten mit Brot oder auch mit der Hand. Kibbeh isst man öfters sonntags, weil Kibbeh zu machen lange dauert und Sonntag Familientag ist.

*Mahdi*

## **Würstchen & Gulasch**

Meine Mutter ist aus der DDR geflohen und nach Bremerhaven gekommen und hatte nicht viel Geld und deswegen hat sie meistens Würstchen oder Gulasch gegessen, weil es einfach zu kochen war und nicht viel gekostet hat.

*Paul*















## **Böreck**

Als ich vier Jahre alt war, habe ich das erste Mal Böreck gegessen. Es war sehr lecker und ich wusste, dass es mein Lieblingsessen war. Ich wollte mehr und mehr, aber ich durfte nicht mehr, weil ich Bauchschmerzen hatte, weil ich Laktoseintolerant war. Als ich sechs Jahre alt war, sah ich, dass es mein Lieblingsessen auch mit anderen Füllungen gab und ich wollte es probieren und ich bestellte es auf ebay und es war lecker.

*Muhammad*

## **Großer Hunger auf süß-saure Eiersoße**

Ich kam am Mittwoch nach Hause. Es schien die Sonne. Ich hatte großen Hunger. Da hat mein Papa Essen gemacht. Als das Essen fertig war, habe ich alle zehn Eier alleine aufgegessen. Meine Eltern sind hungrig ins Bett gegangen.

*Jannik*

## **Die köstlichen Weinblätter**

Vor langer, langer Zeit wurden die gefüllten Weinblätter erfunden. Es ist ein türkisch-griechisches Gericht und es schmeckt auf jeden Fall gut. Die Weinblätter werden aus Blättern gemacht, Blätter von Bäumen. Nein, nein, war ein kleiner Scherz. Es

sind essbare Blätter. Sie sind grün, mit Reis gefüllt und mit Tomatenmark, Tomaten und Hackfleisch gemischt. Und am Ende werden sie zugerollt.

Ihr müsst es unbedingt nachmachen. Ich esse es häufig bei meiner Oma, sie macht es immer mit meiner Mutter zusammen. Man isst es eigentlich mit den Fingern, aber manche essen es lieber mit der Gabel. Am besten schmeckt es im Sommer, so kann man das Wetter besser genießen. Und immer, wenn es in der Moschee ein Fest gibt, gibt es da auch Weinblätter. Sie schmecken so gut. Am besten schmeckt es mit Lebnie (eine Art Joghurt). Man kann es auch mit Zitrone essen, schmeckt auch sehr gut. Das beste Getränk, was man dazu trinken kann, ist Ayran. Man kann das Getränk auch selber machen. Die Zutaten sind ein halbes Glas Wasser, Salz und Joghurt und umrühren. Man kann es auch kaufen, schmeckt sehr gut.

*Cemile*

## **Die Tomate und die Birne**

Es war einmal ein Chefkoch, der wollte Spaghetti kochen. Eines Tages nahm er die Spaghetti und wollte sie in den Topf hineinlegen, aber dann redeten auf einmal die Spaghetti mit ihm: „Bitte koch uns doch nicht. Es wäre schade, dass wir jetzt schon sterben. Wir haben noch keine Familie gegründet, wir haben noch keine Kinder. Und wenn du uns jetzt kochst, dann gibt es nie wieder Spaghetti auf der ganzen Welt.“

Der Chefkoch hörte nicht zu und hat die Spaghetti gekocht. Er wollte auf die Spaghetti Tomatensoße. Er hatte eine Toma-

te aus dem Kühlschrank genommen und wollte sie gerade zermatschen. Doch da redete die Tomate mit Tränen in den Augen mit ihm: „Bitte lass mich noch am Leben!“ Der Koch hatte Mitleid mit ihr und ließ sie erst mal am Leben.

Sieben Tage später dachte die Tomate, es ist schön, am Leben zu sein, doch ich fühle mich ganz allein. Dann ging sie spazieren und stieß auf eine Birne, die genauso einsam war. Die Tomate fragte sie: „Hallo, liebe Birne, bist du auch allein wie ich? Die Birne antwortete: „Ja, leider. Ich halte es nicht mehr aus, deswegen musste ich heute raus.“

Da fragte die Tomate: „Ich glaube, wir passen gut zusammen, wollen wir Freunde sein?“ Die Birne antwortete: „Ja.“ Dann haben sich die beiden umarmt und sind zusammen weitergezogen. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute, Arm in Arm.

*Berke*

## **Der Pilz und das Mädchen**

Es war einmal ein Mädchen und ein Pilz. Eines Tages hat das Mädchen den Pilz gesehen, wie er redete. Der Pilz hat gesungen und dann hat das Mädchen mitgesungen. So haben beide zusammen gesungen. Dann hat das Mädchen den Pilz gefragt: „Wie kannst du überhaupt reden, wenn du ein Pilz bist?“

Der Pilz antwortete: „Ich bin ein Zauberpilz.“ Das Mädchen sagte: „Ich will auch zaubern.“

„Okay“, sagte der Pilz, „dann komm doch mit mir. Ich bringe dir bei, wie man zaubert.“ Das Mädchen sagte: „Okay, warte, bis ich mich fertiggemacht habe.“ Der Pilz sagte: „Mach dich schnell fertig oder soll ich dir ein Kleid zaubern?“

„Oh ja, bitte, mach doch mal!“

Da hat der Pilz plötzlich ein wunderschönes Kleid für das Mädchen gezaubert.

Nach einem Monat konnte das Mädchen auch ganz gut zaubern. Der Pilz war von ihm sehr begeistert. Kurze Zeit später fragte der Pilz das Mädchen: „Ich will dir etwas Wichtiges für mein Leben sagen: Ich glaube, ich bin in dich richtig ver... also veeeeer... ähm, ähm, verknallt. Willst du mich heiraten?“

Das Mädchen war richtig begeistert: „Oh mein Gott, natürlich! Ich habe dich zum Fressen gern. Aber keine Panik, ich bin Vegetarierin.“

Dann haben sie geheiratet. Eines Tages haben sie einen Sohn bekommen und dann nach zwei Jahren haben sie eine Tochter bekommen. Danach haben sie noch viele Kinder bekommen, aber sie waren alle Zauberpilze. So lebten sie glücklich und zufrieden vor sich hin und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.

*Mina*

## **Der verhexte Bruder**

Es war einmal ein Chefkoch und der wollte Spaghetti kochen, dann haben die Spaghetti mit ihm geredet: „Bitte, koch mich nicht, Hamza, ich bin dein kleiner Bruder Ahmad.“

Hamza sagte: „Oh mein Gott, Ahmad, wie bist du zu Spaghetti geworden?“

Ahmad antwortete: „Eine böse Hexe hat mich verzaubert.“

„Oh! Ach, Ahmad, wie kann ich dich wieder zu einem Menschen zurückverzaubern?“

In dem Moment kam die Hexe vorbei und sagte zu Hamza:

„Du brauchst ein Zauberwort, mein lieber Hamza.“

Hamza antwortete: „Ich weiß aber nicht, wie das Zauberwort geht.“

Nachdem Hamza viel geweint hatte, hatte die Hexe Mitleid mit ihm und hat ihm das Zauberwort verraten.

„Nun gut, das Zauberwort geht so: Pikaxe, pikaxe, lass los!“

Hamza hat der Hexe gedankt und hat das Zauberwort wiederholt. Und plötzlich war sein Bruder Ahmad wieder ein Mensch geworden. Beide waren sehr glücklich und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie heute noch.

*Selva*

## **Ein sehr komisches Rezept**

Es war einmal ein Junge, der in einem Wald groß geworden war. Als er geboren wurde, hatten seine Eltern kein Geld, um ihn zu versorgen. Deswegen hatten die Eltern entschieden, ihn allein im Wald abzusetzen. Da kam ein Bär, der ihn gesehen hatte. Der Junge tat dem Bär sehr leid. Also nahm er ihn auf und hat ihn großgezogen. Es dauerte ein paar Jahre, da war der Junge groß geworden und dachte, dass der Bär sein Vater wäre. Aber das war er nicht. Der Junge wollte so sein wie sein Vater, aber sein Vater war kein Bär und konnte nicht wie er sein. Der Junge war sehr traurig und wollte alles für ihn tun. Der Bär hatte aber ein Rezept von seiner Urgroßmutter bekommen. Damit könnte er sogar zaubern und Menschen verwandeln. Das war ein sehr komisches Rezept. Das lautete:

Eine Suppe mit 7 Karotten, 12 Broccoli, 3 Bananen, 4 Milchschnitten, 2 Esslöffel Salz und ein Zauberpulver. Der Junge hat diese Suppe getrunken und dann hat er geschlafen.

Als er am nächsten Morgen aufwachte, musste er feststellen, dass er ein wunderschöner Bär geworden war. Er war so glücklich und bärenstark geworden, als er in den Spiegel geguckt hat. So konnte sein Traum wahr werden. Und wenn er nicht gestorben ist, dann lebt er heute noch.

*Ani Jasmin*









## Der Apfel und die Birne

Es war einmal eine Birne. Sie war von einem Baum gefallen und lebte glücklich und zufrieden auf der Erde. Sie hatte lange keine Probleme, aber dann kam eines Tages ein böser Apfel vorbei, guckte sie ganz schief an und sagte zu der frischen Birne: „Oh mein Gott, wie siehst du denn aus? So einen komischen Apfel mit einem spitzen Kopf habe ich noch nie gesehen. Wo kommst du denn her?“

Die Birne antwortete: „Du könntest viel toleranter sein. Eins musst du wissen, die Welt besteht nicht nur aus Äpfeln. Noch nie was von Birnen gehört? Ich bin eine Birne und sehe nun mal anders aus als du.“

Bevor der Apfel etwas sagen konnte, sprach die Birne weiter: „Nun gut, ich gehe jetzt, aber eines Tages komme ich wieder und beweise dir, dass die Birnen sehr nett und respektvoll sind. Dann bin ich mal gespannt, wie du auf mich reagierst.“

Dann ging die Birne traurig sehr weit weg. Sieben Jahre später ging die nette Birne wieder zu dem bösen Apfel, und der sagte: „Ach, da bist du ja wieder. Wie schön! Ich wollte dir sagen, dass ich das, was ich damals zu dir gesagt habe, sehr bedaure. Das tut mir sehr leid. Ich war damals sehr dumm. Und ich wusste nichts von der Welt. Jetzt sehe ich dich mit anderen Augen und finde dich sehr großartig und nett. Du siehst gut aus. Ich glaube, ich bin jetzt richtig in dich verliebt. Wollen wir vielleicht heiraten? Dann ist keiner mehr von uns allein. Außerdem, zusammen sind wir stark und die Welt braucht neue Bewohner. Was hältst du von der Idee, liebe Birne?“

Die Birne war auch sehr glücklich darüber, dass der Apfel jetzt ganz anders über sie dachte. Sie war davon sehr begeistert.

tert. Die Birne und der Apfel schauten sich in die Augen und schon hatten sie rote Backen bekommen. Beide waren auf einmal richtig ineinander verliebt und haben gleich geheiratet. Und sind zusammengezogen. Später haben sie Kinder bekommen. Diese Kinder haben sie „Apfelbirnen“ genannt. Sie waren noch schöner als ihre beiden Eltern. Und die waren auch richtig stolz auf sie, denn alle wollten auch so schöne, schlaue Kinder haben. Als der Apfel und die Birne alt wurden, haben ihre Kinder gern für sie so viel und so gesund gekocht, dass sie nie krank und hungrig waren. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.

*Marleen*

Speziell danken möchte ich:

Rolf Stindl, Vorsitzender des Friedrich-Bödecker-Kreis im Lande Bremen e. V. und Jens Carstensen, Lehrer und Komponist für neue Musik.

Dieses Buch ist für, mit und von Cemile, Habiba, Mahdi, Leylya, Ole, Justin, Julian, Muhammad, Linea, Dominic, Alexander, Enes, Paul, Mohamed, Finja, Sima, Ahmad, Onur, Philip, Haci, Ilayda, Max Luka, Bana, Gabriel, Lukas, Hamza, Enes, Lea, Elif Yaren, Mercy, Lenja, Jayden, Gergely, Marleen, Felix, Muhammed, Rami, Jouad, Ilknour, Shermina, Yasmen, Medine, Lena, Sarah, Areen, Ibrahim, Berke, Ozan, Kaan, Sirdar, Ghazal, Cheyenne-Chiara, Selver, Mica, Jolin, Sonja Austerman, Ingo Brosius, Hans-Jürgen Campe, Jens Carstensen, Susanne Carstensen, Christian Habuch, Julia Hübner, Anaisabel Hüller, Mareike Kuipel, Feyza Özkul, Stefan Preuß, Sylvia Ramminger, Yadigar Tutar, Raiko Wilkenshoff, Mesut Yurt.



# Inhalt

Im Anfang war das Wort ...	5
Jambo! Alles beginnt beim Essen!	7
Der Affe Groggy	10
Mellisa	12
Lieblingsessen	13
Die kleine Katze	20
Mein Lieblingsgericht	20
Der kleine Hund	20
Mein Lieblingsgericht	21
Pingo, der Pinguin	21
Fufu	22
Sushi	23
Kartoffelsalat	24
Groggy junior	24
Essen bei uns zu Hause	34
Mein Lieblingsessen	34
Pizza!	35
Köfte	35
Mein Lieblingsessen	43
Die Schatzkarte	44
Waffeln	51
Mein Lieblingsessen	51

<b>Es war mal ein Sonntagmorgen</b>	<b>52</b>
<b>Mititei</b>	<b>52</b>
<b>Limokuchen</b>	<b>53</b>
<b>Kibbeh</b>	<b>53</b>
<b>Würstchen &amp; Gulasch</b>	<b>54</b>
<b>Böreck</b>	<b>62</b>
<b>Großer Hunger auf süß-saure Eiersoße</b>	<b>62</b>
<b>Die köstlichen Weinblätter</b>	<b>62</b>
<b>Die Tomate und die Birne</b>	<b>63</b>
<b>Der Pilz und das Mädchen</b>	<b>64</b>
<b>Der verhexte Bruder</b>	<b>65</b>
<b>Ein sehr komisches Rezept</b>	<b>66</b>
<b>Der Apfel und die Birne</b>	<b>72</b>

