

Der Spickzettel

Die Schülerzeitung der Arnold-Freymuth-Gesamtschule
Von Schülern – für Schüler



VON UNS – FÜR EUCH

Sonderpreis

NUR 0,50 €

Kurze Frühlingsgedichte

Frühlingsbeginn, Betrachter

Ein kleiner Wirbel Wind
spielt mit den noch zarten Knospen
zwei Käfer auf des Baumes Rind
ein Dachs, sie zu verkosten.
Die Knospen knabbert nun ein Reh
ein Specht hackt Rinde, unablässig
und ich, der in Entfernung steh
betrachtet Frühling's Anfang festlich.

Ein Frühlingsgedicht

Es ist als hätte letzte Nacht
ein Riese einen Wurf gemacht
und über unsre ganze Stadt
ein Blumenfest veranlasst hat.
„Sonne“ heißt er, dieser Riese
und er sorgt auf jeder Wiese
auch dieses Jahr für Frühlingspracht –
hat uns ein Blütenmeer gebracht.



Liebe Schüler und Schülerinnen!



Hallo zusammen,

Willkommen bei der neuen Ausgabe unserer Schülerzeitung.
Wir sind die Gruppe aus dem Profilkurs Layout und Design.

Aus dieser Gruppe bildet sich diesmal die Redaktion für den Spickzettel: Matyssa (7b), Belma (8b), Emily (7c), Lilly-Marie (8c), Sinja (7d), Lara (7b), Lena (7b), Nadia (7d), Mia (7a), Elisabeth (8b), Shahad (7b), Zeynep (7b), Samira (7a).

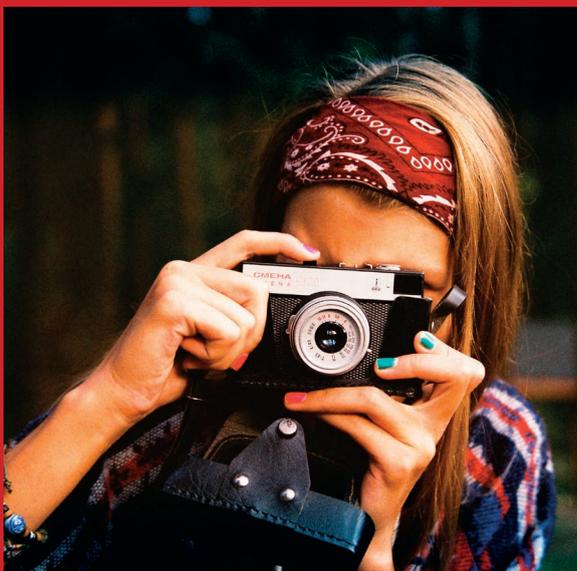
Wir gestalten für euch die Schülerzeitung mit verschiedenen Themen, wie zum Beispiel: verschiedene Tipps und Rezepte, Interviews mit unseren neuen Lehrer und Berichte über Klassenausflüge.

Die kleine rote Erdbeere, die ihr zwischendurch seht, stammt von Lilly-Marie aus der 8c.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald zur nächsten Ausgabe,

Eure Redaktion

(Profilkurs: Layout und Gestaltung und kreatives Schreiben)



Du möchtest dein Foto auch in der Schülerzeitung sehen?

Dann ran an die Kamera oder das Handy!

Was musst du machen?

Einfach dein schönstes Foto ausdrucken, mit Namen und Klasse versehen und in den Briefkasten werfen. Die schönsten Fotos werden hier abgedruckt und vielleicht ist ja auch dein Foto das Titelbild der nächsten Ausgabe.

Wir freuen uns auf eure Aufnahmen.

Eure Redaktion

Vorlesewettbewerb 2022 für Sechstklässler:innen



Teilnahme am bundesweiten Vorlesetag am 18.11.22

Das Jahresmotto was diesmal:

„Gemeinsam einzigartig“

Die Aktion fand im Leseclub und im Literatur-Profilkurs statt und hatte folgenden Namen „Wir lernen junge Held:innen beim Vorlesen kennen“

Wir haben am Vorlesetag teilgenommen, weil...

... wir spannende Geschichte mögen.

... wir von Geschichten viel lernen können.

... wir nicht nur Spaß am Lesen haben, sondern auch gerne zuhören, wenn jemand vorliest.

... wir gute Erfahrungen mit dem Vorlesetag in der Grundschule gemacht haben und uns freuen, an der neuen Schule wieder einen Vorlesetag erleben zu dürfen.

(Antworten von Schüler:innen aus dem Leseclub, 5. und 6. Jahrgang)

Über diese jungen Held:innen haben wir z.B. etwas erfahren:

- Marley Dias, eine Literatur-Aktivistin, die schwarze Mädchen in Büchern findet
- Gulwali Passarlay, ein afghanischer Flüchtling, der überlebte und ein Buch schrieb
- Pelé, eine brasilianische Fußballlegende (passend zur WM)

Im Anschluss an das Vorlesen machten die Schüler:innen sich selbst Gedanken zu ihren eigenen Held:innen. Sie malten ihre echten Held:innen, kreierten eigene Held:innen oder malten sich selbst mit ihren eigenen (Wunsch-)Stärken als Held:in. Die Bilder füge ich dieser Mail bei. Die Schüler:innen haben einer möglichen Veröffentlichung zugestimmt.

J. Jordan





Über 600.000 Schüler:innen sind bundesweit mit dabei. Und die Schüler:innen der AFG auch. Aus jeder sechsten Klasse qualifizierten sich die besten zwei Leser:innen. Diese traten gestern gegeneinander an.

Die Gewinner des Vorlesewettbewerbs 2022 in Jahrgang 6:

1. Platz: Lennox

2. Platz: Samer

Die Schüler:innen freuten sich über spannende Bücherpreise.

Mehr Infos zum Wettbewerb hier: <https://www.vorlesewettbewerb.de>

Das Foto zeigt die Klassenbesten beim Vorlesen sowie die Sieger des gesamten Jahrgangs.

J. Jordan



Foto: J. Jordan

LIEBLINGS-REZEPTE



Macarons (Mia)

Zutaten Macarons

90 g	geschälte, gemahlene Mandeln
150 g	Puderzucker
100 g	Eiweiss (3-4 Eiweiss = 100 g) einige Tropfen Zitronensaft
70 g	Zucker
1 TL	rote Lebensmittelfarbe

Zutaten Füllung

100 g	Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
100 g	Butter, weich
75 g	Puderzucker

Zubereitung

1. Macarons: Mandeln und Puderzucker im Cutter fein mahlen. Eiweiss schaumig schlagen. Erst Zitronensaft beifügen, dann Zucker einrieseln lassen, 1 Minute weiterschlagen, bis Masse steif ist. Mandel-Zucker-Gemisch sorgfältig darunterziehen. 3 EL davon in eine Ecke eines Plastikbeutels geben, Beutel oben verknoten.

2. Lebensmittelfarbe zur restlichen Masse geben, in einen Spritzsack mit Lochtülle geben. Mit genügend

Abstand Kreise von ca. 2 cm Ø auf die mit Backpapier belegten Blechrücken spritzen. Blech mehrmals auf die Unterlage klopfen. Vom Beutel mit der weissen Masse eine kleine Ecke wegschneiden und auf einige Macarons ein Kreuz spritzen.

3. Macarons bei Raumtemperatur 1-2 ½ Stunden (je nach Luftfeuchtigkeit) antrocknen lassen. Man kann mit dem Finger über die Oberfläche fahren, ohne kleben zu bleiben.

4. Auf der untersten Rille des auf 135°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, sorgfältig vom Backpapier lösen (mit einer dünnen Messerklinge) und auf Gitter auskühlen lassen.

5. Füllung: Himbeeren pürieren, durchs Sieb streichen. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, zu einer hellen, luftigen Masse schlagen (4-5 Minuten). Himbeerpüree dazugeben, kurz weiterschlagen. In einen Spritzsack füllen.

6. Füllung auf die umgekehrten Bödeli (ohne Kreuze) spritzen. Deckeli darauflegen. Macarons bis zum Servieren kühl aufbewahren und frisch geniessen.

Das brauchst du !

- Backpapier
- 2 Einweg-Spritzsäcke
- Lochtülle (ca. 1 cm Ø)
- 1 Plastikbeutel

Guten Appetit!



Donuts

(Samira)



Zutaten

75g Butter, weich
 70g Zucker
 1 großes Ei
 220g Mehl
 1 ½ Tl Backpulver
 ¼ Tl Muskat, gemahlen
 ½ Tl Salz
 125ml Milch
 n.b. Zucker zum Bestreuen
 n.b. Zimt zum Bestreuen
 Fett für das Blech

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Milch, Eier, Öl, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Den Donut-Maker aufheizen und mit etwas Öl bestreichen. Jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Ringe füllen. Das Gerät schließen und die Donuts darin ca. 3-4 Min. goldbraun backen. Den übrigen Teig genauso verarbeiten. Die Donuts anschließend warm noch mit Puderzucker bestreuen.

Mein Tipp: Essen und genießen, so lange sie noch warm sind, sie schmecken so besser.

Reicht für ca. 18 Stück

Muffins

(Zeynep)

Zutaten

240 g	Mehl, teilweise ersetzbar, siehe Anleitung
½ Pck.	Backpulver
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
3 kleine	Ei(er)
100 ml	Sonnenblumenöl
100 ml	Flüssigkeit, teilweise ersetzbar, siehe Anleitung

Evtl. Früchte, Schokostreusel usw. als Füllung
evtl. Schokoglasur, Buttercreme usw. als Topping/
Glasur

Zubereitung

Das Mehl ist teilweise oder komplett ersetzbar durch z. B. Nussmehl (Tipp: blanchiert), 20 - 50 g Backkakao (Achtung, er trocknet den Teig aus.), Puddingpulver, Kaffeegranulat usw.

Die „nassen“ Zutaten gründlich mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Dazu zählen Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Sonnenblumenöl und Flüssigkeiten, evtl. Backaroma.

Flüssigkeiten können individuell je nach Konzept ersetzt werden durch z. B. Milch, Mandelmilch, Saft, usw.



Bild pixabay

Die trockenen Zutaten zu den nassen geben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Dazu lassen sich evtl. noch Schokotropfen unter den Teig heben oder noch Früchte z. B. Kirschen zwischen den Teig schichten.

Die Muffins sind durchgebacken, aber nicht braun im nicht vorgeheizten Ofen nach 20 Minuten Umluft bei 180° C oder im vorgeheizten Ofen nach ca. 15 Minuten Umluft bei 150° C. Mit einem Zahnstocher testen, ob die Muffins durch sind. Der Teig muss trocken sein! Wer die Muffins braun mag, lässt sie einfach ein bisschen länger drin.

Die Muffins nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen und evtl. noch mit z. B. Schokoglasur, Buttercreme, etc. dekorieren.



Schokokuchen

(Shahad)

Zutaten

200 g	Butter
230 g	Zucker
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 g	Vollmilchschokolade
100 g	Toffifees
6	Eier
1 EL	Kakao



Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei einzeln dazugeben und jeweils immer ca. 1 Minute aufschlagen, so wird der Kuchen sehr schön locker.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben und verrühren.

Achtung: Nicht zu viel Milch dazugeben. Es muss ein normaler Teig entstehen. Außerdem den Teig mit dem Mehl nicht zu lange schlagen. So bleibt der Kuchen zwar locker, aber mit schöner, feiner Krume. Große Poren nach dem Backen deuten auf zu langes Schlagen des Teiges hin.

Den Kuchen dann in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Guglhupf-Form geben und bei 180 ° bis 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann stürzen. Gleich nach dem Stürzen mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss/Schokolade überziehen.

Variationen:

- statt 500 Gramm Mehl 200 Gramm Mehl, 200 Gramm gemahlene Mandeln und 200 Gramm gemahlene Haselnüsse -> das wird ein leckerer Nusskuchen

- 2/3 des Teiges in die Backform geben, 1/3 des Teiges mit Kakao (z.B. Nesquik - Menge nach Belieben) und noch ein klein wenig Milch verrühren und gleichmäßig auf dem "normalen" Teig verteilen und dann backen -> das gibt einen leckeren Marmorkuchen

- einen Pudding (Geschmacksrichtung egal, einfach das, was man mag) nach Packungsanleitung kochen; eine Hälfte des Teiges in die Form geben, den Pudding auf dem Teig verteilen und dann die andere Hälfte des Teiges oben drauf geben und backen

Anderen Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Das ist ein herrlicher Grundteig für alle Arten von Kuchen, ganz so, wie man es mag.

Spaghetti mit Tomatensauce

(Sinja)



Zutaten

400g Spaghetti
1 Dose Tomate(n),stückige
3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel(n), gehackt
1 TL gehäuftGemüsebrühe, gekörnte
1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Currypulver
1 TL Basilikum
1TL Oregano
1TL Petersilie
1 TL Cayennepfeffer
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und die Soße etwas köcheln lassen. Dann die gekörnte Brühe unterrühren und mit Paprika, Curry, Basilikum, Oregano, Petersilie, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit etwas Sahne verfeinern. Noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Die fertigen Spaghetti abgießen und mit der Tomatensoße servieren.

Schneller Flammkuchen

(Nadia)



Zutaten für den Teig

2 EL Öl
125ml Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl

Für den Belag

2 Zwiebeln, in halbe Ringe dünn geschnitten
1 Becher Creme double
100g Speckwürfel
1Becher Schmand,24%Fett
Salz, Fondor, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knetteig bereiten, ganz dünn ausrollen. Schmand und Crème double mischen, würzen und auf dem Teig verstreichen.

Zwiebeln mit ganz wenig Wasser 1 Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle dünsten (durch die hohen Temperaturen beim Backen kann es leicht passieren, dass die Zwiebeln verbrennen - das wird durch diesen Trick vermieden). Zusammen mit dem Speck auf dem Belag verteilen.

Nun 20 Minuten im heißen Ofen auf der unteren Einschubleiste backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tipp: Wer Kalorien sparen möchte, ersetzt Crème double durch 20%igen Quark.

Reicht für 2 - 3 Personen, je nach Hunger.



Herr Leite-Eichler

Wie heißen Sie?

Niklas Leite-Eichler

Wie alt sind Sie?

30 Jahre

Was sind Ihre Hobbys?

Bouldern, Kiten und Gesellschaftsspiele

Was haben Sie vorher gemacht?

Integrationshelfer an einer Gesamtschule.

Was ist Ihr Lieblings Essen?

Pommes und Nudeln.

Welche Fächer unterrichten Sie?

Sport und Mathe

Was ist Ihre Lieblingsserie/-film?

Scrubs

Haben Sie Kinder?

Im diesem Jahr werde ich Papa.



Kitesurfen

Kitesurfen (Kiten) ist ein Wassersport, dabei ist die Person über ein Leinen-System mit einem Lenkdrachen (engl. kite) verbunden. Der Kite fliegt ca. 22m hoch und durch die Windkraft wird die Person über das Wasser gezogen. Ein Kite gibt es in unterschiedlichen Größen, die meisten sind zwischen 7-15 Quadratmeter groß. Die Person steht auf einem Board.

Beim Kiten geht es nicht nur darum möglichst schnell zu fahren, sondern auch viele Tricks zu lernen. Spektakuläre Sprünge sind meist im Vordergrund, aber auch eine Welle zu surfen (ähnlich wie beim Wellenreiten) gehören zu den beliebtesten Herausforderungen beim Kitesurfen. Kiten bedeutet aber nicht nur Kick und Geschwindigkeit, sondern auch das Gefühl von absoluter Freiheit. Kiten ist Lifestyle: Ausrüstung ins Auto, ab zum nächsten Kite-Spot und aufs Wasser. Abends mit Gleichgesinnten fachsimpeln, den Sonnenuntergang genießen und sich auf den nächsten Tag freuen.

Übrigens: Kitesurfen ist ab 2024 bei den Olympischen Spielen dabei.

Herr Dorgarten

Wie heißen Sie?

Marc Dorgarten

Wie alt sind Sie?

29 Jahre alt

Was sind Ihre Hobbys?

Ski fahren, Kochen und Handwerken

Was haben Sie vorher gearbeitet?

Prospekte verteilt

Was ist Ihr Lieblingsessen?

Spagheetti Cabonara mit Ei und ohne Sahne

Welche Fächer unterrichten Sie?

Mathe und Sport

Wie sehr macht Ihnen der Job Spaß (1-10)?

7 von 10

Wieso sind Sie Lehrer geworden?

Das frag ich mich auch manchmal.

Wieso wollten Sie an unsere Schule?

Ich bin jung und brauche das Geld!

Wie sehr mögen Sie die SuS?

Außerhalb des Unterricht sehr.

Was ist Ihre Lieblingsmusik?

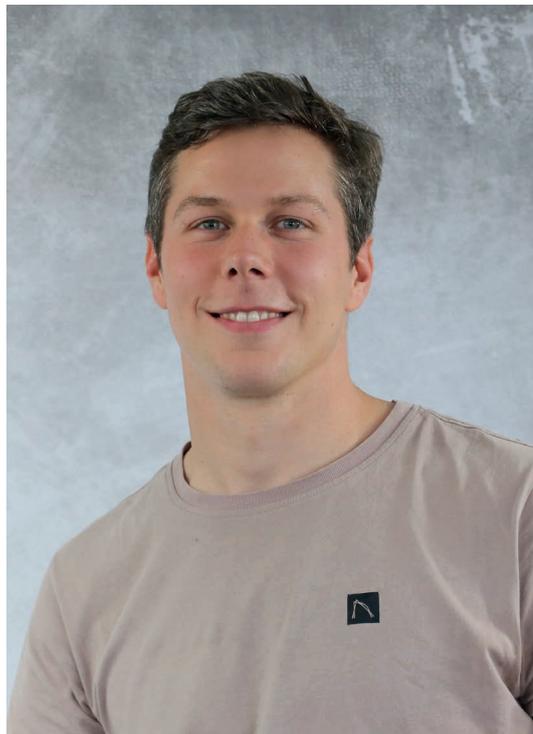
Danger Dan - Ingloria Victoria

Was ist Ihr Lieblingsfilm/-buch?

Buch: Locke Lamora - Serie: Lupia

Haben Sie Kinder?

Nein.



Lara 7B, Matyssa 7B





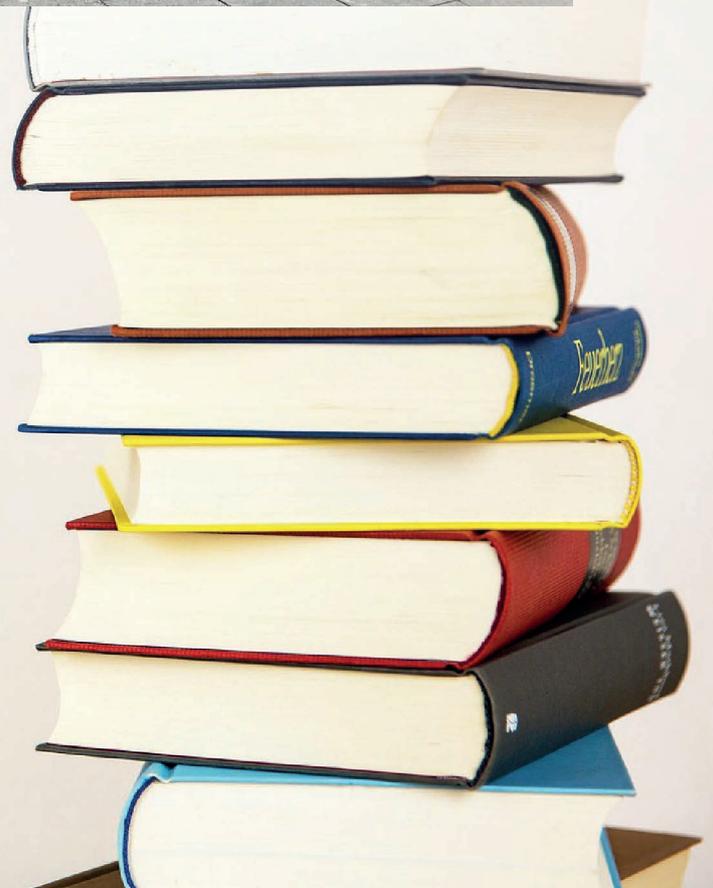
Literatur-Praktikum in Zentralbibliothek



Am 23. Januar machte der Literatur-Profilkurs einen Ausflug in die Zentralbibliothek.

Zusammen wurde die Bibliothek erkundet.

Wie kann ich ein Buch in der Bibliothek ausleihen? Wie kann ich die Leihfrist für ein Buch online verlängern? Wo finde ich Mangas? Wo finde ich Bücher zum Thema Fußball? All diese Fragen und noch viele weitere wurden beantwortet.



Eligella

Elias Nerlich (Eligella) ist ein deutscher Streamer und Youtuber sowie ehemaliger E-Sportler bei Hertha BSC.

Er ist einer der meist gefolgtsten deutschsprachigen Twitch Streamer. Er hat auf Twitch sowie auf Youtube und Instagram 1 Millionen Follower. Neben seinem Kanal hat Eligella auch eine eigene Marke, sie heißt Elevate. In seinem Online Shop kann man Klamotten kaufen und somit können seine Fans ihn unterstützen. Ihm gehört die Marke nicht allein, sondern einer seiner besten Freunde (Sidney) ist beteiligt.

Neben der Marke Elevate hat Eli mit seinen zwei besten Freunden noch eine weitere Marke gegründet. Sie heißt Vitavate. Vitavate ist ein kalorienarmes Wasser, welches ein Ersatz für normales Wasser sein soll. Es ist kein Eistee! Vitavate gibt es in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen: Apfel, Zitrone, Pfirsich, Himbeere und Wassermelone.

Neben den ganzen Marken hat Eligella auch einen Fußballverein gegründet. Der Verein heißt Delay Sports, ist in Berlin beheimatet und spielt in der Kreisliga C. Aber in dem Verein spielen nur Freunde von Eli, denn er hat nicht vor, so berühmt wie der FC Bayern oder Borussia Dortmund zu sein, sondern er macht es aus Spaß und Leidenschaft.

Sicherlich würde er sich freuen, wenn der Verein aufsteigt, aber Priorität hat der Spaß am Fußball. Nebenbei gesagt: Delay Sports ist einer der berühmtesten Vereine in Berlin.

Marlon Hausmann (8d)





Serientipp - Stranger Things

Das ist Elsie - sie ist eine meiner Lieblingschauspielerinnen, weil sie besondere Kräfte hat, um sich und ihre Freunde in Hawkins zu beschützen. In jeder Folge wird Hawkins immer mehr zerstört und am Ende der 4. Staffel sieht man, dass Hawkins komplett auseinander fällt und die Bewohner in Gefahr sind. Eleven's richtiger Name ist Jane.



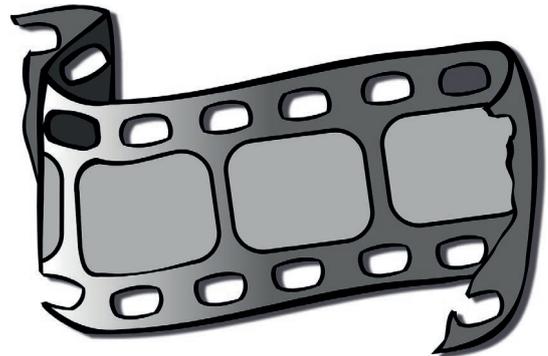
Ich finde die Serie sehr gut, weil die Staffeln viele Folgen haben. Es gibt schöne Momente, aber auch viele Kämpfe und Morde, aber das macht die Serie sehr nice, weil es viel Action gibt.



Max ist meine Lieblingschauspielerin aus der Serie, weil sie die beste Freundin von Eleven ist und einen guten Style hat, auch wenn sie erst später dazu kam, finde ich sie am Besten.

Max ist so gemein zu ihren Bruder gewesen, weil er immer streng zu ihr war. Doch als er starb bereut sie was sie alles Böses zu ihm gesagt hat und will ihn wieder zurück.

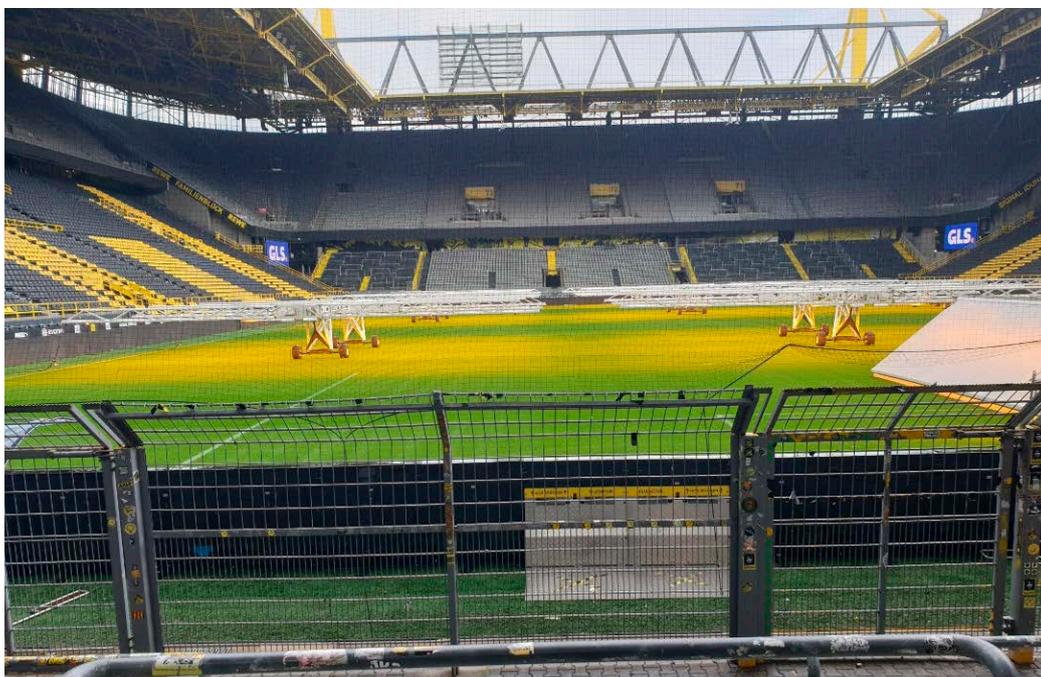
Lena Möller (7b)



Klassenausflug nach Dortmund

Am 20. September 2022 sind wir, die Klasse 8d, mit dem Zug nach Dortmund gefahren, um das Stadion anzugucken. Es war sehr groß und es gab auch eine Art Museum, wo auch ein kleines Kino drin war. Man durfte aber nicht auf den Rasen gehen. Das Stadion war von innen noch größer als von außen. Im Stadion gab es für die Fußballspieler extra Sitze mit Heizungen. Es gab auch einen Raum, in dem Leute rein kommen, wenn sie zu viel getrunken haben und Stress machen. Dann kamen sie in eine Art kleine Gefängniszelle, wir durften da auch einmal rein, aber es war sehr dunkel darin und hat sehr ekelig gerochen. Im Museum gab auch ein Legomodel von dem Stadion sowie Trikots von Fußballspielern. Im Stadion wird, wenn es ein Spiel gibt, eine Live-Übertragung gemacht. Im Museum gibt es auch einen bestimmten Raum, wo zum Beispiel der Weltpokal aus dem Jahr 1997 zu sehen ist.

Text und Fotos: Leonie Horstkemper (8d)





Klassenfahrt des Jahrgangs 7 - jetzt aktuell Jahrgang 8 nach Bochum



Die achten Klassen fuhren am 24. Mai 2022 nach Bochum, um die Stadt zu erkunden. Am ersten Tag war es noch nicht so spannend. Am zweiten Tag sind wir in die Stadt gegangen und haben viele neue Sachen gesehen, später durften wir auch alleine in die Stadt und Shoppen gehen, es war auch sehr warm. Am dritten Tag fuhren wir ins Bergbaumuseum. Dort sind wir durch einen alten Schacht gegangen und durften auch mit einem Aufzug auf den Turm fahren, es war sehr hoch. Später sind wir in einen Zoo/Tierpark gegangen. Es waren viele Tiere da. Dann haben wir noch das Planetarium besucht. Das war spannend, weil man die Geschichte der Erde nochmal erklärt bekommt hat.

Leonie Horstkemper (8d), Foto mit freundlicher Genehmigung des Planetariums



Freizeit-Tipp: Eishalle Hamm



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 09.00 bis 13.00 Uhr

Samstag: 10.00 bis 17.00 Uhr und von 19.00 bis 22.00 Uhr

Sonntag: von 09.00 bis 13.00 Uhr

Bitte die Regel der Eishalle beachten:

Man darf nicht in der Eishalle rauchen, Alkohol trinken und Taschenmesser mitnehmen!

Emily Bernt (7c)



Schulkino-Woche des Jahrgang 7

„Als Hitler Das Rosa Kaninchen Stahl“

Am 26.01.23 waren alle Klassen des Jahrgang 7 im CinemaxX Hamm. Dort haben wir „Als Hitler Das Rosa Kaninchen Stahl“ geschaut.

Zusammenfassung (Quelle: wikipedia):

Von Berlin nach Zürich

Der Roman beginnt in der Zeit vor der Reichstagswahl im März 1933. Anna ist neun Jahre alt und lebt mit ihrer jüdischen Familie in Berlin. Annas Vater ist ein bekannter Schriftsteller, der auch Artikel gegen Hitler und die NSDAP in Zeitungen und Magazinen veröffentlicht. Aus Sorge vor einer Machtübernahme Hitlers und einer damit einhergehenden Verhaftung flüchtet er, gewarnt durch einen Polizisten, nach Prag. Im Gegensatz dazu bleibt Onkel Julius, ein Freund der Familie, in Berlin.

Wenige Tage später, am Wochenende der Wahl, reisen Anna, ihre Mutter und ihr zwölfjähriger Bruder Max in die Schweiz, wo sie in Zürich auf Annas Vater treffen. Notgedrungen bleiben sie nach Hitlers Wahlsieg und der Konfiszierung ihres Eigentums – darunter auch Annas rosa Plüschkaninchen, das sie in Berlin zurückgelassen hat – in der Schweiz. Sie wohnen erst in einem der besten Hotels Zürichs; als das Geld knapp wird, ziehen sie um in einen Gasthof bei der Familie Zwirn, die drei Kinder hat: Franz, Trudi und Vreneli. Hier bekommen Anna und Max zum ersten Mal die antisemitische Einstellung von Landsleuten zu spüren: Den Kindern einer Urlauberfamilie aus München wird verboten, mit ihnen zu spielen oder zu sprechen, woraufhin auch die Kinder des Wirtes Partei ergreifen müssen.

Infolge der Bücherverbrennung, von der auch die Bücher des Vaters betroffen sind, und auf Grund des Umstands, dass die Schweizer Zeitungen vor allem an ihrer Neutralität interessiert sind, wird es für Annas Vater immer schwieriger, seine Artikel zu veröffentlichen und damit Geld zu verdienen. Auch die Tatsache, dass die Nazis einen Preis auf die Ergreifung von Annas Vater ausgesetzt haben, macht das Leben der Familie nicht einfacher. Aus Geldnot zieht die Familie weiter nach Paris, wo der Vater bessere Chancen für sich und die Familie sieht.

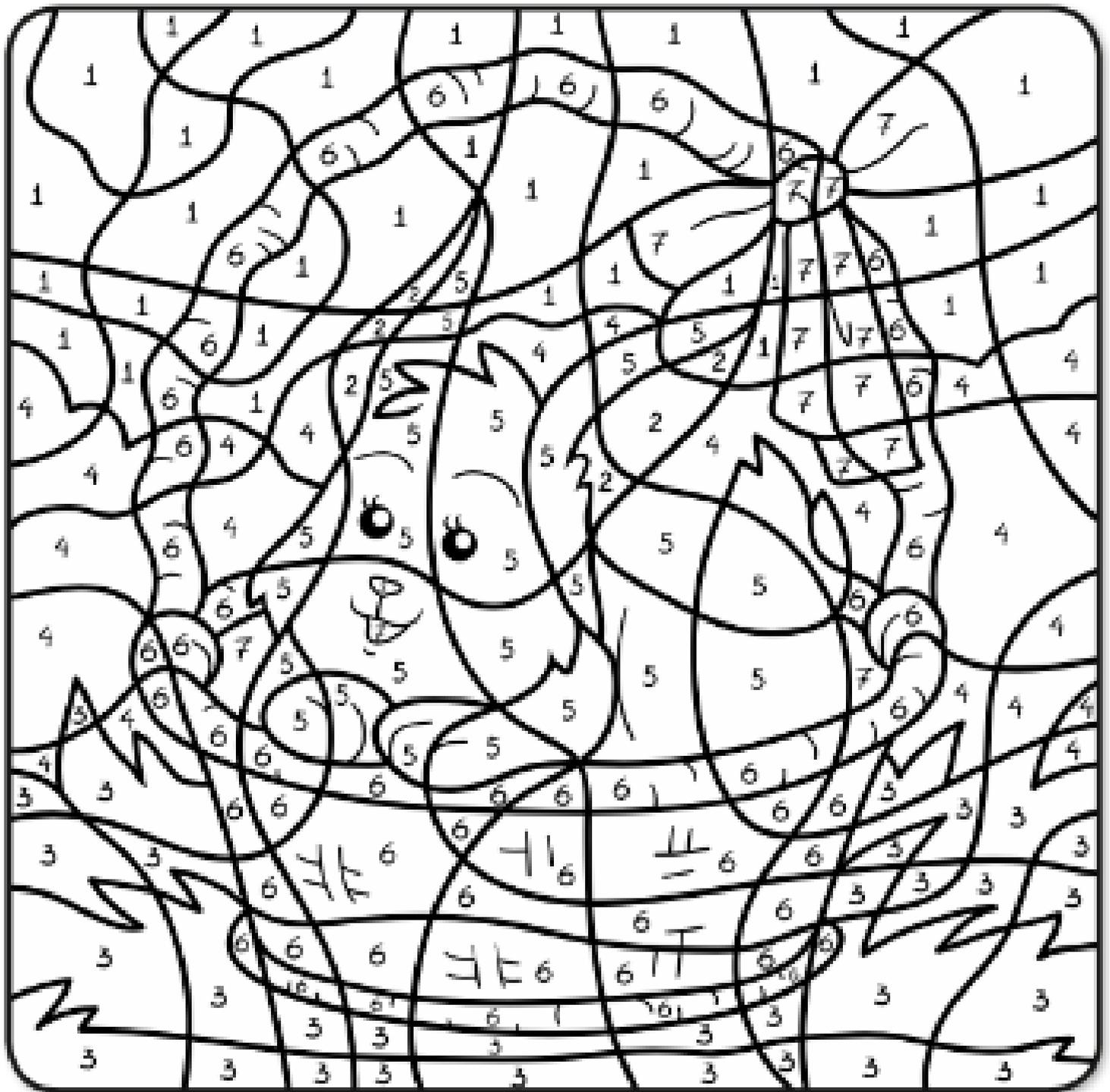
Weiter nach Paris und London:

In Frankreich angekommen, muss sich die Familie den Problemen einer Flüchtlingsfamilie stellen: Sprachprobleme, Integrationsprobleme und auch hier das Problem des knappen Geldes. Artikel des Vaters in der Pariser Zeitung sorgen nur für ein mageres Einkommen. Mit Antisemitismus ist die Familie in Frankreich nicht konfrontiert; dafür aber werden die finanziellen Sorgen immer größer, zumal auch das Gastland von einer Wirtschaftskrise bedrängt ist. Wichtiger als die finanzielle Lage ist dem Vater allerdings die Freiheit – in Paris erfährt er, dass sein alter Freund Julius sich in Berlin nach zahlreichen Schikanen das Leben genommen hat –, und für Anna zählt nur, dass die Familie nicht getrennt wird.

Die Mutter allerdings, auf der die wirtschaftlichen Sorgen vor allem lasten, drängt zu einem Umzug nach England. Nach einer demütigenden Szene, in der die Concierge sich verächtlich über die Familie äußert, die ihre möblierte Mietwohnung nicht ganz pünktlich bezahlen kann, fordert sie eine Entscheidung. Zu Annas Entsetzen beschließen die Eltern, ihre Kinder für die Zeit des Übergangs bei den ebenfalls emigrierten Großeltern in Südfrankreich unterzubringen. Aber bevor diese Entscheidung in die Tat umgesetzt werden kann, trifft die Nachricht ein, dass eine englische Firma ein Filmmanuskript des Vaters kaufen will und ihm dafür 1.000 Pfund zahlt. Daraufhin kann die ganze Familie gemeinsam nach London fahren. Dort angekommen, begrüßt Cousin Otto Anna und die anderen Familienmitglieder auf der Victoria Station.

Zeynep, Shahad (7b)





- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

WWW.JOLLY.AT