7. Videokonferenz am Donnerstag, 22.11.2012 (Protokoll)

Maria-Ward-Schule Aschaffenburg (Aschaffenburg, Bayern, Deutschland)
mit “Fe y Alegria 17” Villa el Salvador (Villa el Salvador, Lima, Peru**)**

Beginn: 14:15 Uhr (Deutschland) / 08:15 Uhr (Peru)
Ende: 15:00 Uhr (Deutschland) / 09:00 Uhr (Peru)
Ort: Raum 231 Neubau

Anwesende:

	Deutschland:	Peru:
Lehrkräfte:	Sonja Becker Eva Kleinschnitz	Antonio Orestes Cerna Reyes Judith Narda Peña Zuñiga
SchülerInnen:	ca. 30 Schülerinnen der Q11 und Q12	ca. 20 Schüler und Schülerinnen aus dem “3° año Secundaria”

Thema:

Typisches Essen in Deutschland und Peru, insbesondere zur Weihnachtszeit

1. Begrüßung

- Begrüßung von peruanischer Seite durch Antonio und Judith
- Begrüßung von deutscher Seite durch Sonja Becker und Eva Kleinschnitz
- Erstes Kennenlernen der neuen Spanischlehrkraft Frau Eva Kleinschnitz

2. Das tägliche Essen (Frühstück, Mittagessen, Abendessen)

Frühstück

In Peru:

- Man unterscheidet zwischen dem Frühstück in der Küstenregion (*costa*) und in der Bergregion (*andes*).
- Küstenregion (insgesamt ein eher leichtes Frühstück):
  - Cafe, Kamillentee
  - Haferflocken (*quáker*), Maispasteten (*tamales*, siehe Bild rechts), Avocado (*palta*)
  - Brot, Butter, Eier

- Bergregion (eher sättigender, da hier ganztätig, lange und hart gearbeitet wird und die Luft dünner ist, demnach ist ein kräftiges Frühstück von Nöten)
  - heiße Maissuppe (*sopa caliente de mote*), wobei *mote* eine große und eher feste Maissorte beschreibt
  - Brot mit Fleisch (*pan de lomo*), wobei mit *lomo* Rindfleisch gemeint ist
  - Kuhmilch (*leche de vaca*)

In Deutschland:

- Schwarzbrot / Vollkornbrot / Brötchen
- Wurst, Käse
- Frühstücksei
- Marmelade, Nutella, Honig
- Müsli mit Milch / Joghurt, Obst

Mittagessen

In Peru:

- Man isst manchmal Suppe, aber auf jeden Fall immer ein Hauptgericht, da dieses viele Vitamine enthält.
- Jeden Montag gibt es bei vielen Leuten Linsen (*lentejas*).
- Es gibt sehr viel Hähnchenfleisch, in allen Varianten (*pollo seco, pollo estofado, pollo frito, ceviche pollo, pollo al horno, pollo a la brasa*)
- Touristen essen am liebsten *pollo a la brasa*
- Serviert wird das Hähnchenfleisch mit Pommes und wahlweise mit Majonäse, Senf (*mostaza*) oder Cayennepfeffer (*ají)*

In Deutschland:

- Braten, Klöße, Blaukraut
- Leberkäse
- Käsespätzle
- Weißwürste, Brezel
- Sauerkraut
- Bratwurst
- Schnitzel mit Pommes/Kartoffelsalat

Abendessen

In Peru:

- ähnlich zum Mittagessen, jedoch eher eine leichtere Mahlzeit
- Suppe, Tee, Kaffee, Milch möglich
- Beispiele: *carapulcro*, *arroz con leche* (Milchreis), *cuy* (Meerschweinchen), *papa rellena* (gefüllte Kartoffel), *ceviche*
- *ceviche* ist ein typisch peruanisches Gericht, das aus *cebolla* (Zwiebeln), *limon* (Limone), *mote* (Mais), *ganchita* (eine Art Popcorn), *lechuga* (Salat) und *camote* (Süßkartoffeln) und vor allem aus *pescado* und *marisco* (Fisch und Meeresfrüchte) besteht
- Getränke: Erwachsene trinken Bier (*cerveza*) und Kinder trinken *chica* (ein Maisgetränk, das bei entsprechender Gärung auch als Maisbier getrunken wird)

In Deutschland:

- Sonntags gibt es am Nachmittag meist noch Kaffee und ein Stück Kuchen oder Torte
- Am Abend gibt es dann eher nur Brot mit Wurst und Käse.

3. Essen um die Weihnachtszeit

In Deutschland:

- Am 24.12. isst man oft Bratwürste mit Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei.
- Am 25. und 26.12. ist es oft üblich, dass es Braten (Wild-, Schweine-, Rindfleisch, Gans, Ente) mit Klößen gibt.
- Auch Raclette ist in manchen Familien sehr beliebt.
- In der Adventszeit gibt es Plätzchen in verschiedensten Varianten sowie Lebkuchen.
- Als typisches Getränk in dieser kalten Jahreszeit gibt es Glühwein (*vino caliente*) auf den Weihnachtsmärkten zu trinken.
- Im Advent ist es üblich, dass die Kinder einen Adventskalender haben. Er hat 24 Türchen und jeden Tag ist ein kleines Geschenk hinter der Tür, oft ist das ein Stück Schokolade.

In Peru:

- Was auf dem Weihnachtstisch auf keinen Fall fehlen darf, ist *paneton* (Hefekuchen)
- Zum Essen gibt es *pollo* (Hähnchen), *pavo* (Truthahn), oder *chancho* (Schwein).
- Wichtig ist auch die sogenannte *chocolatada* und das besagte *paneton.*
- Am Abend werden dann *Pisco* (typisches peruanisches alkoholisches Getränk) und Wein (*vino*) getrunken.
- Die Geschenke werden am späten Abend aufgemacht.
- Der Weihnachtsbaum ist künstlich (*artificial*).
- In der Küstenregion (wie z.B. auch in Lima) gibt es das Abendessen um Mitternacht, und kann z.B. aus *pavo rellena* (gefülltem Truthahn), *pavo asado* (gegrillter Truthahn) oder auch *pescado* (Fisch) bestehen
- In der Bergregion gibt es bereits gegen 17 oder 18 Uhr Abendessen, weil die Menschen dort früher schlafen gehn, da sie einen langen und harten Arbeitstag haben. Zum Essen gibt es hier zum Beispiel *cuy asado* (gegrilltes Meerschweinchen). Das Meerschweinchen ist in Deutschland ja bekanntlich eher ein Haustier, in Peru wird es gegessen.

4. Produkte gebürtig aus Deutschland bzw. Peru

In Peru:
- *Kiwi*
- *Cocona* (eine exotische Frucht) wird mit Hähnchen gegessen, zusammen mit *Yuca*
- *Yuca* (Yucca, Maniok) ist eine nahrhafte Pflanze in den Anden und findet man z.B. in Kartoffelsuppen
- *Papa* (Kartoffel) gibt es seit vielen Jahren und es gibt 3000 verschiedene Kartoffelsorten

In Deutschland:
- Kartoffeln: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes, Ofenkartoffeln
- Gemüsekohl: Rotkohl → Blaukraut, Weißkohl → Sauerkraut, Wirsing, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Rosenkohl
- Rüben: Karotte, Zuckerrübe, Rote Rübe, Rettich, Pastinake, Sellerie

5. Ein Rezept

In Peru:
- Rezept von *Pisco Sour*, dem wohl bekanntesten (alkoholischen) Getränk in Peru
- Zutaten: *Pisco*, *jarabe de goma* (*flüssiger Rohrzucker*), *jugo de limon* (Limonensaft), *clara de huevo* (Eiweiß), wenige Tropfen *amargo de angostura* (eine etwas bittere Flüssigkeit)
- Das Getränk wurde gegen Ende der Videkonferenz frisch zubereitet!

In Deutschland:
- Rezept von Butterplätzchen
- Zutaten: Mehl, Butter, Zucker, Eier

6. Verabschiedung

- aus Zeitgründen kurze, aber trotzdem herzliche Verabschiedung
- Danksagung beiderseits über die gelungene Videokonferenz

7. Schlusswort

- Sämtliche Vorträge wurden anschaulich untermalt.
- In Deutschland hatten fast alle Schülerinnen ein ausgedrucktes Foto der jeweiligen Speise zum Vorzeigen parat. Außerdem konnten ein Adventskalender, Plätzchen und Lebkuchen in die Kamera gehalten werden.
- In Peru hatten die Schüler verschiedene Früchte dabei, die sie uns über die Kamera zeigen konnten.
- Der Pisco Sour am Ende wurde frisch und live zubereitet, so dass auch dazu das Endprodukt direkt gesehen werden konnte.

8. Nachwort

- Aufgrund technischer Schwierigkeiten von peruanischer Seite konnte die Videokonferenz leider nicht wie ursprünglich geplant pünktlich um 14 Uhr beginnen.
- Glücklicherweise verlief die Videokonferenz dann ohne weiteren Zwischenfälle oder Störungen aufgrund mangelnder Verbindungsqualität.
- Leider mussten mehrere Schülerinnen vorzeitig gehen, was aber auch mit dem verspäteten Beginn der Videokonferenz zusammenhing.
- Die Verbindung war – im Gegensatz zum letzten Mal – diesmal so gut wie einwandfrei und es konnte – zumindest akustisch – alles problemlos verstanden werden.
- Die Kamera-Einstellungen und Lichtverhältnisse im Raum haben wir optimiert. Die Kamera hat auf der Tafel den besten Platz.
- Die Schülerinnen sind jeweils in Gruppen nach vorne gekommen, um direkt in die Kamera sprechen zu können.
- Wenn der Rollo unten und das Licht an ist, hat sich das Bild am besten angepasst.
- Das durch den Beamer an die Wand projizierte Bild war gut, so dass alle Schülerinnen einen guten Blick auf das Video hatten.

Protokoll: Sonja Becker