

**Tina Schäbel**  
**Felix Bauer**  
**Hans-Carossa-Gymnasium Landshut – [www.carossa-gymnasium.de](http://www.carossa-gymnasium.de) -**  
**84028 Landshut**

### Abiturrede 2007:

#### Felix:

Sehr verehrte Gäste, liebe Lehrer, liebe Eltern, liebe Schüler,

wir möchten dieses Mal etwas anders anfangen. Gleich zu Beginn wollen wir uns zum einen beim Elternbeirat- insbesondere bei Frau Resch- bedanken, der uns vor allem in der heißen und stressigen Vorbereitungsphase einige Arbeit abgenommen hat. Zum anderen danken wir denjenigen Lehrern, die auch noch nach dem Schulgong für uns ansprechbar waren, falls wir noch Fragen hatten. Jedoch hätten wir uns schon gewünscht, dass von uns organisierte Veranstaltungen, wie zum Beispiel der carossainterne ABI- Ball, seitens der Lehrer besser besucht werden. Zudem können wir es immer noch nicht verstehen, wie man seinen Lk eine Woche vor Prüfungsbeginn im Stich lassen kann und somit die Aktien nur noch tiefer in den Keller fallen lässt.

Das soll es aber schon wieder mit der Kritik gewesen sein und nun

#### Beide:

Ein herzliches Willkommen zu einer weiteren Folge von „Impulsives Kochen mit Remmi & Demmi“. (Ein großer Kochtopf mit einem Kochlöffel wird auf den Tisch gestellt)

#### Tina:

Waren wir letztes Mal noch bei der „Mittleren Reife mit Soße“, wagen wir uns heute mit „Abitur à la Carossa“ mutig in höhere Gefilde.

Dieses Gericht ist vor allem bei Schülern sehr gefürchtet, da es einer immensen Vorbereitungszeit bedarf, die benötigten Zutaten nicht so leicht zu beschaffen sind, und schon die kleinste Unaufmerksamkeit zum Misslingen führen kann.

Als fast schon „Alte Hasen“ wollen wir Ihnen unser Erfolgsrezept „Optimal ist minimal“ oder wie der Engländer zu pflegen sagt „No risk – no fun“ gerne step-by-step verraten.

#### Felix:

Kommen wir also zu den Zutaten:

Zu allererst geben Sie drei gefühlte Tonnen Anwesenheit in den Topf. *(Tina gibt einen Packen Entschuldigungszettel in den Topf)*

Wundern Sie sich nicht über die große Menge, diese ist nötig, da Anwesenheit mit andauernder Kochzeit unwiderlegbar verdampfen wird. Für die Schüler, denen das Wort Anwesenheit ein wenig fremd vorkommt: Anwesenheit ist das Gegenteil vom wohl gängigeren Begriff Abwesenheit!

#### Tina:

Geben Sie jetzt ein Bündel Lehrer hinzu. *(Felix gibt drei Barbie Puppen in den Topf)*

Achten sie dabei sorgfältig auf die Qualität, und hüten Sie sich vor so genannten „False friends“, die sie mit Lockangeboten wie Grillfesten, Kursessen oder

stressfreiem Unterricht ködern wollen. Diese könnten Sie auf hinterlistige Weise, wie z.B. nicht-angesagten Exen – **Felix** (*schüttelt Kopf*): Unverschämtheit – am Ende selbst in die Pfanne hauen... Geizen Sie deshalb nie mit guten Lehrern!

**Felix:**

Nächste Zutat: Fleiß. Hierbei scheiden sich die Geister, denn die benötigte Menge ist nach wie vor unklar. Wir geben eine Prise in den Topf. (*Tina gibt zu viel Salz in den Topf*)

**Felix** (*panisch*) :Halt, nicht zu viel! (*greift hektisch in den Topf und wirft das Salz schnell hinter sich*)

**Tina:**

Für dieses Gericht ebenfalls sehr wichtig: ein Bündel Stifte und ein Block zum Mitschreiben (*Felix gibt Buntstifte und Malblock in den Topf*), da dies das Engagement eines guten Kochs erkennen lässt, und wie jeder weiß, isst das Lehrer-Auge ja bekanntlich mit. Aber mal ganz unter Köchen: Diese Verwendung der Zutaten ist nicht jedermanns Sache. Weitaus beliebtere Varianten sind die künstlerische, sprich malen, und die kommunikative, wie z.B. Briefchen schreiben. Diese Techniken müssen außerdem nicht neu erlernt werden, weil sie zu den Standardbasics jeden Kochschülers gehören.

**Felix:**

Zum Gelingen des Gerichts sollten sie zusätzlich Büchergeld verschw...- äh – verwenden (*Tina gibt Euro- Scheine in den Topf*), auch wenn nur der junge G8-Kochnachwuchs in den Genuss kommen wird, sich an guten Büchern erfreuen zu können.

Wir älteren Köche müssen uns dagegen mit STARKER Eigeninitiative (*Tina gibt zwei Stark Bücher in den Topf*) um verwendbare Zutaten kümmern.

**Tina:**

Jetzt geben sie noch die Facharbeit hinzu. (*Felix gibt Blatt mit Aufschrift „Facharbeit“ hinzu*)

Achten Sie dabei unbedingt auf den richtigen Zeitpunkt der Ab- äh – Zugabe.

**Felix:**

Heben Sie nun Ernst und Spaß im Verhältnis 1: 54 (*Blatt mit 54 Namen, da 54 Kollegiaten*) unter.

Halten Sie dieses Verhältnis UNBEDINGT ein, da zu viel Ernst das Essen unbekömmlich macht, und den Magen bzw. den Schulalltag leicht verstimmt.

**Tina:**

A propos Spaß. Verfeinern Sie die Speise mit einem Schuss Alkohol.

(*Felix schüttet erst ein wenig Flüssigkeit aus einer Vodka Flasche in den Topf, zögert, schaut überlegt und wirft übertrieben die ganze Flasche in den Topf*)

Expertentipp: Gerüchten zu Folge lassen sich die besten Spirituosen vor allem in Sorrent, Griechenland und Sterzing finden. Sollten Ihnen diese Ziele jedoch zu weit weg sein, befindet sich in der Steckengasse eine bequeme Alternative, und Ziel aller Kochschüler: Das Viper. (*Felix wirft die Getränkekarte der Viper Bar in den Topf*)

F

**Tina:**

Um bei der Prüfungszeit den faden Beigeschmack der Aufregung oder Magenkrämpfe zu vermeiden, empfehlen wir ihnen eine gesunde Dosis Nervennahrung hinzuzufügen. *(Felix gibt eine Dose Rescue- Dragees (Bachblüten) in den Topf)*

**Felix:**

Zu guter letzt schrecken Sie das Essen mit einem WEIßEN Klecks ABI- Streich *(Tina gibt einen Malerpinsel in den Topf)*– des is jetzt a Insider- und mit einen Spritzer ABI- Move\_ *(Tina gibt eine Mini Spritzpistole in den Topf)* ab und warten ein paar Tage auf das Ergebnis ....

Wir haben natürlich nicht so lange Zeit, deshalb haben wir mal schon etwas vorbereitet...

et voilà... *(Felix nimmt die Abiturzeitung des Jahrgangs aus dem Topf und ein Abi- Shirt)*

*(Tina übergibt Schulleiter Hr. O`Connor das ABI- Shirt, bedruckt mit der Aufschrift „Chef“)*

**Felix:**

Nun wollen wir uns bei Euch, liebe Kollegiaten, für zwei wunderschöne Jahre bedanken und Euch für die Zukunft das Allerbeste wünschen. Vergesst bitte niemals, dass ihr mal am Carossa wart!

In diesem Sinne ABI! (-tur), ABI! (-tur!) ABI ABI ABI (-tur, -tur, -tur!)