

## Abiturrede 2007

Liebe Abiturientinnen und Abiturienten, liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Eltern und Freunde,

eine Abiturentlassungsfeier beschwört eine eigenartige Atmosphäre herauf. Es mischen sich verschiedenste Emotionen, von Stolz, Triumph und Zuversicht bis hin zu Selbstzweifeln, Vorsicht und Zukunftsangst.

Wir treten heute aus einem Abschnitt unseres Lebens heraus, durch den wir mit einer gewissen Sicherheit und Geborgenheit geleitet wurden und treten ein in einen eigenen Abschnitt, frei von den Fesseln, aber auch vom Auffangnetz der Schule. Über 13 Jahre wurden unvergessliche Erlebnisse gesammelt, Freundschaften erlebt, Charakterzüge geformt und Höhen und Tiefen einer Gemeinschaft erfahren. Die leichte Wehmut über einen Abschied kreierte zusammen mit der freudigen Erwartung eines neuen Anfangs eine ganz besondere Spannung.

Und über all diesem schwebt die Frage, ob wir mit dem Reifezeugnis wirklich gesellschaftsfähige Menschen geworden sind, reif, uns alleine zu behaupten.

Das Ziel der Schule ist die Vermittlung eines Wissensschatzes, der uns Schüler befähigen soll, unser Leben erfolgreich zu meistern, wohin immer unser Weg uns führen mag.

Damit legt die Schule eine Basis, sie hat uns Zutaten samt ihrer Vermittler bereitgestellt und uns die Chance gegeben, diese mitzunehmen.

Nun ist der Zeitpunkt gekommen, an dem wir beginnen müssen, unsere Zutaten zu dem Zweck zu nutzen, den wir als unser Ziel ansteuern, unser ganz spezifisches Wunschgericht selbst zu kochen. Jedem Schüler haben alle erdenklichen Zutaten zur Verfügung gestanden, von Grundnahrungsmitteln wie den gängigen Rechenoperationen, über sämtliche Gemüsesorten in Form der Wahrscheinlichkeitsrechnung und der Gedichtinterpretation bis hin zu unzähligen Gewürzsorten wie dem Entwicklungszyklus des Rinderbandwurms oder dem detaillierten Ablauf des peloponnesischen Krieges. 13 Jahre lang konnten wir uns bedienen und sammeln.

Dabei hat sich im Laufe unserer Schulzeit bei vielen Mitstreitern ein erstaunlich anmutender Sinneswandel vollzogen.

Ursprünglich erschien der Zutatenlieferer Schule als eine riesige faszinierende Spielwiese. Man nahm sich mit Feuereifer hier eine Zutat und dort - natürlich bevorzugt die Bonbons - vertauschte mit endloser Begeisterung das Salz mit dem Zucker, trieb etliche Bedienstete des Einkaufsparadieses in die Weißhaarigkeit und war gänzlich frei von sorgenvollen Überlegungen, was die persönliche Einkaufsliste denn enthalten sollte.

Bekanntlich verliert jedoch auch das größte Spiel mit der Zeit seinen Reiz. Der Zeitpunkt des Kochens lag scheinbar in beruhigend weiter Ferne. Zum Teil zeitaufwendige Einbindung in das soziale Leben und ein Hang zum Ablehnen von unzumutbar zahlreichen Zutaten entpuppte sich als ein schwerwiegendes Problem bzw. die Umgebungssituation – der Unterricht - als hinderlich.

Viele geräumliche Küchenschränke wurden leer bis übersichtlich als ein akzeptabler Zustand erachtet, dessen Beibehaltung von Schülerseite hartnäckig verfolgt wurde.

Schwere Einkaufstüten schleppen und deren Inhalt sinnvoll zu verstauen ist bekanntlich ein mühseliges Unterfangen und wird - wenn möglich - vermieden. Diejenigen, die in Physik die Zutat des Flaschenzuges nicht erhalten hatten, hatten es in diesem Fall noch um einiges schwerer, insbesondere

wenn sie auch das biologische Prinzip der Fettverbrennung - diese soll durchaus zur Gesundheit beitragen - nicht eingepackt hatten.

So verliefen Werbekampagnen für diverse Zutaten im Sande, auch zahlreiche Sonderangebote ließen die erhoffte Massennachfrage nicht aufflammen und geschickt ausgetüfelte Frage-und-Antwort-Spiele - der sogenannte Unterricht - stießen aus unerforschlichen Gründen nicht immer auf die nötige Begeisterung. Natürlich ließ sich das Einsickern der ein oder anderen Zutat nicht vermeiden und so sollten sich zumindest die Grundnahrungsmittel angesammelt haben.

Ein interessantes Symptom der Oberstufe war die sich langsam einschleichende Erkenntnis, dass die Zutatenvermittler zwar Beamte waren, aber dennoch keine unergründlich bösen Übermächtige, an denen eiligstes Vorbeihuschen angebracht war, um nicht unter Flugblättern, Prospekten und flammenden Werbereden für bestimmte Zutaten begraben zu werden.

Auch an den Bediensteten des Einkaufsmarktes wurde Menschliches entdeckt, was zur Folge hatte, dass einige dieser Leute sich zu hilfreichen Ratgebern und interessanten Vorbildern entwickelten.

Ihre Werbung begann zu fruchten und die Nachfrage erlebte einen regelrechten Boom. Viele von uns erkannten - begleitet von einem mehr oder weniger einschlagenden Schockerlebnis - dass auch sie in erschreckend baldiger Zukunft ihr Lebensgericht würden kochen müssen.

Dies trieb nun die Mehrzahl zu wachsend hektischem Hamstern von noch auffindbaren alten Zutaten, sowie neuen Zutaten, für die man jedoch zu ihrem großen Unmut teilweise alte Zutaten als Grundlage benötigte.

Die Zutatenlieferer unterschieden sich trotz ihrer fast durchgehend vorhandenen menschlichen Komponente in hohem Maße voneinander. Jeder versuchte seinen Bereich der Zutaten mit verschiedensten Ansätzen zu vermitteln.

Erfolgreich waren diejenigen, die nicht nur ihre Grundnahrungsmittel an den Mann oder die Frau brachten, sondern ganz individuelle und höchst nützliche Gewürzmischungen mit verlockenden Düften dazu anboten.

Andere Vermittler lieferten eher eintönig Mehl und Soßenverdicker, bis hin zu Exemplaren, die eine Überdosis an Salz der Suppe hinzufügten und somit die Zutatenaufnahme wenig schmackhaft gestalteten.

Einige Bedienstete legten einen Hang zu Konservierungsstoffen, genannt angekündigte und unangekündigte Tests, an den Tag, die uns regelrecht zwangen, die Zutaten auch wirklich einzusortieren und langfristig aufzubewahren, während andere die Strategie der natürlich reizvollen Frische von Bionahrungsmitteln verfolgten.

Während Geschmack wohl eine Ansichtssache bleibt, ist das allen Konzepten innewohnende Ziel identisch. Sein Ziel hat der Einkaufsmarkt Schule bei jedem von uns dann erreicht, wenn wir alle dringend benötigten Zutaten beisammen und in greifbarer Nähe haben, möglichst geordnet und strukturiert, in Küchenregalen und Kühlschränken gelagert und mit Etikett versehen.

Heute erhalten wir das Reifezeugnis zum Küchenzugang. Die Töpfe und Pfannen stehen uns offen, die Herdplatten warten auf uns.

Wir haben die Freiheit erhalten, aus unseren Zutaten zu zaubern wonach auch immer uns der Sinn steht. Es ist nun unsere ganz persönliche Entscheidung, welche Inhaltsstoffe wir wählen und wie wir diese zubereiten. Sie erfordert ein hohes Maß an Mut und Selbstvertrauen.

Das Wunschgericht gefunden, stößt der Koch womöglich auf unerwartete Hindernisse in der eigenen Küche. Wo sind die Zutaten? Wo war nur dieses Gewürz und wie hieß es bloß noch?

Plötzlich fällt unangenehm deutlich auf, dass es an Ordnung mangelt oder gar jegliche Ordnung fehlt.

Die Pflaumen sind irgendwo eingefroren, aber das Etikett fehlt. Das Mehl befindet sich aus unerklärlichen Umständen im Kühlschrank und der grüne Pfeffer wurde versehentlich in die Tiefkühltruhe verfrachtet.

Auch während des Kochvorgangs ist man von Störungen nicht gefeit. Einige Gerichte mögen sehr fad erscheinen, sie vermitteln das Gefühl eines Mangels.

Dies mag harmlos sein, solange nur die Unterrichtsstunde der verzierenden Basilikumblättchen aufgrund von dringlicher Feierlichkeiten verschlafen wurde, die Stunde des den Kuchen veredelnden Rums mit schrecklich verlockenden Partien Kartenspielen verbracht wurde, oder ein chronischer Mitteilungsdrang die Unterrichtseinheit des winzigen Tropfens Sambal Olek überschattet hat.

Fataler wirkt sich ein solches Defizit aus, wenn zu viele LK-Stunden unverantwortlicher Weise am Freitag in den ersten zwei Stunden lagen und dann auch noch wichtig waren. Folgen können beispielsweise Eierpfannkuchen ohne Ei sein, die sowohl die nötige Konsistenz, als auch den erwarteten Geschmack vermissen lassen.

Manchen wird erst beim Abschmecken bewusst werden, dass der Laden Schule zwar dreizehn Jahre lang jeden Vormittag geöffnet war, nun aber doch sehr plötzlich seine Türen schloss. Es gab die Zutaten umsonst, samt professioneller Vermittlung. Wurde diese Chance nicht genutzt, müssen die fehlenden Eier nun sehr viel mühsamer und teuer erworben werden. Mit etwas Glück hat noch eine Tankstelle offen, ansonsten liegt Eigenarbeit an. Sozusagen selbstangebauter Gartenrotkohl zum Selbstschneiden statt aus dem Glas.

Das Gericht eines jeden von uns wird anders schmecken. Jeder von uns hat spezifische Mischungen gesammelt, seien sie physikalisch, geschichtlich oder eher kunstlastig.

Ob exquisit, rustikal, exotisch oder extravagant, jeder von uns besitzt die Fähigkeit, eine komplexe Einzigartigkeit zu schaffen.

Wir dürfen nie den unerschütterlichen Glauben verlieren, dass wir über dieses Potential verfügen und die Zuversicht, dass unsere Pläne sich umsetzen lassen. Unser eigener fester Wille ist die Antriebskraft für unsere Gerichte.

Seneca sagte einst: *Nicht, weil es schwer ist, wagen wir es nicht, sondern weil wir es nicht wagen, ist es schwer.* Ich wünsche allen von uns den Mut, auch an scheinbar schweren, unerreichbaren Zielen festzuhalten und es zu wagen, die eigenen Wunschgerichte nie aufzugeben.

Ich möchte mich hiermit stellvertretend für die Schülerinnen und Schüler meines Jahrgangs bei allen Lehrerinnen und Lehrern bedanken. Bedanken für die Vermittlung der Fülle an lebensnotwendigen Zutaten, die uns hoffentlich zu gesellschaftsfähigen Menschen haben heranwachsen lassen. Bedanken auch für den Einsatz, jeden von uns zur Selbstfindung und zum Finden seines eigenen Gerichts angeregt zu haben.

Auch Vermittler von Soßenverdickern und salzigen Suppen sollen sich nicht auf den Schlipps getreten fühlen, Soßenverdicker soll manchen Suppen bekanntlich den letzten Schliff geben und salzige Suppen lassen sich von denen, die Chemiezutaten zur Hand haben, hervorragend destillieren.

Auch bei unseren Eltern möchte ich mich herzlich bedanken für all die Kochutensilien und unverzichtbaren Werkzeuge, die sie uns mit auf den Weg gegeben haben, um die Selbstständigkeit zu erwerben. Auch in Zukunft werden Sie wohl nicht von Gesuchen nach Kochtipps verschont bleiben und wir können uns sehr glücklich schätzen, diese weiterhin zu erhalten.

Für die Zukunft wünsche ich all meinen Mitschülerinnen und Mitschülern viel Freude und Erfolg beim Kochen und von Herzen guten Appetit!