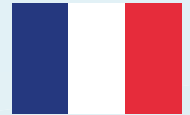




Steckbrief Agathe Galzagorri

Name: Agathe Galzagorri
 Lieblingssessen: Fondue Bourguignonne
 und Galette des rois
 Lieblings-Kinderlied: Une souris verte
 Lieblingsspiel: Un, deux, trois soleil
 Lieblingstier: Katze

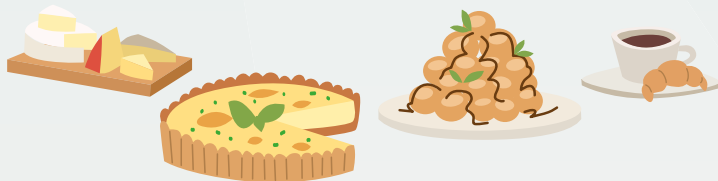


Bonjour

Mein Name ist Agathe Galzagorri und ich komme aus Frankreich. Meine Muttersprache ist Französisch und „Bonjour“ heißt auf Deutsch „Guten Tag“. Ich kam 2007 nach Deutschland und lebte am Anfang in Berlin und Frankfurt am Main. Danach bin ich nach Emden gezogen. Ich bin leider erst seit einem Jahr an unserer Hochschule, also seit dem Anfang der Corona-Krise. Dadurch war ich leider noch nie in der Mensa essen oder ähnliches. Allerdings finde ich die Gestaltung des Geländes mit dem Kanal sehr angenehm.

Die Kultur zwischen Deutschland und Frankreich ist nicht so unterschiedlich, weswegen ich keine großen Probleme hatte mich einzuleben. Es waren immer nur Kleinigkeiten, die mich leicht irritiert haben, so zum Beispiel die Pünktlichkeit. Wenn ich Freund*innen einlade, dann sind diese manchmal 15 Minuten zu früh da, was in Frankreich als unhöflich angesehen wird.

Besonders an Frankreich bzw. an den Menschen ist, dass sie sehr viel Spaß am Essen haben. Bei uns gibt es immer mehrere Gänge und es dauert sehr lange bis wir fertig gegessen haben. Wir nehmen uns viel Zeit für das Essen und das Beisammensitzen.



In meinem Heimatort gibt es sehr viele Schlösser und große Häuser die damals für Jäger waren. Dorthin haben wir sehr oft Ausflüge mit der Klasse unternommen. An meiner Heimat vermisse ich bestimmte Produkte, also Lebensmittel, die man hier in Deutschland gar nicht findet.

Und auch verschiedene Traditionen. Am 6. Januar feiern wir das Fest der heiligen drei Könige. Dafür backen wir immer einen Marzipankuchen, den Galette des rois, wo ein kleines Porzellanstück drin versteckt ist. Wer das Stück in seinem Kuchen findet, ist der König oder die Königin an dem Tag.



Und Anfang Februar haben wir ein Fest, was ich Pfannkuchenfest nenne. Da essen wir immer Crêpes und es wird der Frühlingsanfang gefeiert. In Frankreich feiern wir auch Karneval, allerdings im März. In den meisten Regionen wird das aber nicht so groß gefeiert. Am 4. Juli ist der Nationalfeiertag, da gibt es immer Feuerwerk und es wird groß gefeiert. Dafür haben wir an Silvester kein Feuerwerk, feiern aber trotzdem.

Die Schulen in Frankreich sind ein bisschen anders als die in Deutschland. Wir gehen zunächst für 5 Jahre auf die Grundschule. Dann haben wir das Collège, das ist sozusagen die Mittelstufe. Hier gibt es allerdings keine Teilung der Schüler*innen, alle gehen auf das Collège bis wir ungefähr 16 Jahre alt sind. Danach kann man noch auf das Gymnasium gehen und Abitur machen, das dauert drei Jahre. Der Unterricht geht immer bis 16:30 Uhr, wir haben also Ganztagsunterricht. Samstagvormittags haben wir auch Unterricht, wodurch wir wenig Zeit für Hobbys haben. Durch den Ganztagsunterricht gehen nahezu immer beide Elternteile Vollzeit arbeiten.



Rezept zum Nachkochen: Fondue Bourguignonne

Fondue Bourguignonne ist ein tolles Rezept, das mit einer Gruppe von guten Freund*innen an einem gemütlichen Abend genossen werden kann.

ANZAHL PERSONEN



ZEIT

30 - 60 Minuten



Zutaten

- 300 g Champignons
- 2 Stg. Lauch
- 500 ml Öl zum Frittieren
- 800 g Rinderfilets – oder anderes Fleisch
- Baguette
- Weiteres Gemüse nach Belieben
- Dips und Soßen nach Belieben

Vorgehensweise

1. Die Rinderfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze säubern und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden (ca. 1 cm). Diese in kochendem Salzwasser garen (ca. 3 Min).
2. Den Fonduepf zu $\frac{2}{3}$ mit Öl befüllen und langsam heiß werden lassen.
3. Das Gemüse und Fleisch aufspießen und im Öl für einige Minuten garen. Dazu können verschiedene Dips und Soßen serviert werden.

TIPP VOM FAMILIENSERVICE

Das Öl zum Frittieren kann durch Brühe ersetzt werden. Zudem kann das Fondue natürlich auch vegetarisch beziehungsweise vegan ohne das genannte Fleisch gegessen werden.

