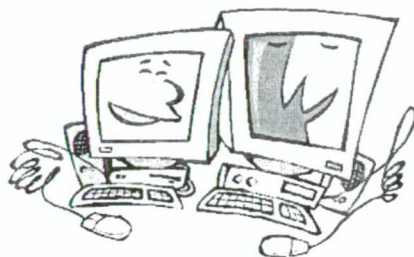


Chatliebe

Es lebe das Internet! Via Internet den Partner kennen lernen? Was sind im Internet große geographische Entfernungen? Das Internet ist unabhängig von dem Standort seiner Nutzer fast überall verfügbar - kann man eine Beziehung aufbauen, die im Internet ihren Ursprung hat? Einige meiner Bekannten haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht.

Gabi gibt zu, dass sie ein Internet-Freak ist. Vor etwa 2 Jahren hat sie sich einen PC angeschafft und war gleich ganz fasziniert vom Internet und den unendlich vielen Möglichkeiten die es bietet. Es dauerte nicht lange und sie war auch dem Chatten verfallen. Sie erhielt am 17.03.2001 eine Nachricht von einem gewissen "angel". Der Name gefiel ihr und sie schrieb zurück. Und nach vielen Stunden beendeten sie das Gespräch und verabredeten sich für den nächsten Tag. Er war aus Österreich, zwei Jahre älter als sie. Gabi fand ihn intelligent, witzig und irgendwie niedlich. Sie war gleich begeistert von ihm und wusste gleich dass er etwas besonderes ist. Sie haben dann in den darauffolgenden Tagen immer lange "geredet" im Chat, und sie hat ihn dann, mehr oder weniger im Scherz, zu sich nach Hause zum Essen eingeladen, wohl wissend, dass sie 400 km von einander trennen und es also unwahrscheinlich war, dass er die Einladung annehmen würde. Aber er tat es. Sie zögerte erst, aber dann nahm sie ihren ganzen Mut zusammengenommen und sie machten ein Datum aus. Ca. 3 Wochen nachdem sie sich kennen gelernt hatten, sollte er dann, für 4 Tage zu ihr kommen. Der Tag kam, Gabi wurde immer nervöser. Sie hatten sich auf der Autobahn verabredet, am Grenzübergang. Die abgemachte Zeit kam, und ging vorbei, eine Stunde später, dann zwei, dann drei, er kam nicht. Enttäuschung, Angst, aber vor allem Wut machten sich breit. Sie fuhr nach Hause, machte ihre Computer an, und da wartete ein Nachricht von ihm auf sie. Er hatte einen Unfall auf der Autobahn! Sein Wagen war total im Eimer und er ist dann noch einmal losgefahren mit dem Auto seines Vaters. Gleich fuhr sie zurück zum Grenzüber-



gang und nach einer Viertelstunde kam er. Gabi stieg einfach aus dem Auto, ging zu ihm hin und sie umarmten sich. Seitdem haben sie sich jedes Wochenende gesehen, trotz 400 km Entfernung. Gabi ist im Dezember letzten Jahres nach Österreich umgezogen.

Anna hat vor einem Jahr zu Weihnachten von ihren Eltern einen Internetanschluss geschenkt bekommen. Damals war sie noch mit ihrem Freund aus einer weit entfernten Stadt zusammen und das war auch der Grund, warum sie ihre Eltern überredet hatte, ihr das zu schenken. Da ihr Freund einige Tage vor dem Heiligen Abend Schluss machte, hatte sie gar keine Lust mehr dazu, das Internet zu installieren und es auszuprobieren. Aber was sollte sie machen, sie schloss es nun doch an. Sie betrat den virtuellen Raum und wusste gar nicht so richtig, was sie nun damit machen sollte. Nach einigen Tagen war sie doch sehr begeistert von den Möglichkeiten, die das Internet bietet. Sie fing zu chatten an und besuchte verschiedene Seiten. Ca. 4 Monate später suchte sie nach jemandem mit dem sie reden konnte und der auch aus Budapest, ihrem Wohnort, kam. Sie suchte in einem

Mitgliederverzeichnis. Ihr fiel sofort der Name MAndrás1976 auf. Er war für sie irgendwie interessant. Sie schrieb ihm und wartete auf Antwort. Und es kam etwas zurück. Sie unterhielten sich an dem Tag noch sehr lange über belanglose Dinge. Seine Schreibweise gefiel ihr immer mehr. Er war sehr lieb, hörte ausdauernd zu und gab ihr gute Ratschläge, wenn sie Probleme hatte. Sie redeten dann in den folgenden Tagen immer lange und lernten sich dadurch immer besser kennen. Anna war sehr neugierig, wer hinter dem Namen MAndrás steckte und fragte nach einem Foto. Sie bekam auch sofort eins und war sehr begeistert. Er war zu dem Zeitpunkt 5 Jahre älter als sie, witzig und dazu noch ein guter Zuhörer. Sie war gleich begeistert von ihm. Sie wurden sehr gute Freunde. Sie konnte ihm all ihre Probleme erzählen und er war immer für sie da. Sie beide hatten den Drang, sich einmal persönlich zu treffen, was sie dann auch sehr schnell taten. Er kam sie besuchen und sie verstanden sich immer noch super. Sie trafen sich immer öfter und Anna bemerkte, dass er für sie immer wichtiger wurde. Seit paar Monaten sind sie ein Paar.

Was kann man noch dazu sagen? Durch das Internet die großen Liebe kennen lernen? Das kann auch passieren. Aber wenn nicht, so können wir doch sehr viele Freunde treffen. Es lohnt sich also, dies auszuprobieren.

Zsuzsanna Szalay
bandurax@freemail.hu

Die Gastronomie in den deutschsprachigen Ländern

Die Gastronomie wird heutzutage zu einem Lieblingsthema der verschiedenen Medien. Zahlreiche Artikel und Sendungen verkünden die Revolution der modernen Küche. Jeder kennt die ausgezeichneten Speisen der italienischen, chinesischen, thailändischen usw. Küche. Jederzeit kann man diese Gerichte nach seinem Geschmack selbstständig zubereiten. Die Kochrezepte kann man überall bekommen. Man kann sie in reich illustrierten Büchern, Zeitungen finden, oder vom Internet abrufen. Im Fernsehen sind auch viele Kochsendungen mit berühmten Chefs zu sehen. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Leider werden überwiegend die Errungenschaften der italienischen und französischen Küchen bevorzugt. Die Fast-Food-Restaurants bedeuten auch einen Nachteil für die Verbreitung der west- und mitteleuropäischen Speisen. Sie sind einfach und schnell zu kaufen und zu verzehren. Der Vorteil dieser modernen Speisen ist, dass man keine Zeit zum Einkaufen, Kochen und Tischdecken braucht, man braucht sich nach dem Essen nicht einmal mit dem Abspülen abgeben. Übrigens sind diese "Schnell-Speisen" gar nicht gesund und die Freude am Kochen geht auch verloren. Damit man auch aus eigener Kraft ein ausgezeichnetes Essen für seine Freunde, Geliebte oder Familie machen kann und die Kochgewohnheiten der deutschsprachigen Ländern auch kennen lernt, sind hier einige Informationen über die Ursprung der deutschen Küche und Rezepte, die man schnell und einfach zubereiten kann.

Die deutsche Küche und die deutschen Essgewohnheiten

Die ursprünglichen Speisen der deutschen Küche stammen aus dem 17-18. Jahrhundert. Sie kamen zuerst in den Höfen und in den bürgerli-

chen Häusern vor. Die Chroniken dieser Zeit erwähnen hauptsächlich verschiedene Fischarten, Wildfleisch, aber die Gemüsesorten rückte man in den Hintergrund. Mit der Napoleonzeit kam auch die französische Küche nach Deutschland. Viele Speisen wurden übernom-

men und nach französischem Vorbild verfeinert. Dieser Einfluss ist aber je nach Gebiet in verschiedenen Maßen ausgeprägt. Die Verwendung der französischen Gewürze ist entlang des Rheins sehr häufig, aber beispielsweise in den Bayrischen Alpen kaum erkennbar. Die leichten,

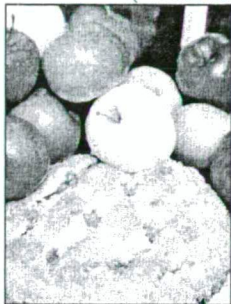
gesunden Speisen mit Obst und Gemüse gelangen oft auf den Tisch der Deutschen. Der Apfelkuchen ist ein ausgezeichnetes Dessert und zu seiner Vorbereitung braucht man wenig Zeit und Geld.

Apfelkuchen

Zutaten: 3 Eier, 100 g Zucker, 100 g Butter, 200 g Mehl, 1 Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 300 g Apfel, Salz, Zitronenschale
Butter, Zucker und Eier rühren, Mehl und Backpulver zu der Masse geben. Äpfel schälen und schneiden. Die Zitronenschale und die Äpfel auch zu der Masse geben. Eine Tortenform mit Butter und Mehl beschmieren und die Masse hineingießen. 40 Minuten backen.

Die österreichische Küche

Die österreichischen Fleischwaren haben eine sehr gute Qualität, deshalb ist es kein Wunder, dass sich ein Österreicher seine Hauptmahlzeit ohne Fleischgericht nicht vorstellen kann. Sie essen gern feine und reiche Suppen und die Speisen mit Nudeln und Eier sind auch sehr beliebt. Die österreichische Küche hat einen guten Ruf und sie hat viele Ähnlichkeiten mit der ungarischen Küche. Neben den ungarischen Gerichten erscheinen oft auch italienische Kreationen. Die in Öl gebratenen Fische, Rizottos und Spagettis sind einem breiten Kreis bekannt und sehr beliebt. Die tschechische, polnische und bayrische Küche üben auf die österreichischen Essgewohnheiten einen großen Einfluss aus. Wegen der gemeinsamen Vergangenheit (Österreichisch-Ungarische Monarchie) weisen die Suppen und die Saucen in Österreich und in Ungarn kaum einen Unterschied auf.



Für ein größeres Familienfest lohnt es sich mit einem speziellen Menü aufzuwarten. Bei dieser Gelegenheit darf man mit Zeit und Geld nicht sparen. Folgende Speise kann ein gutes Beispiel für ein Festmahl sein.

Gedünstete Ente auf Tiroler Art

Zutaten: 1 Bratente, 25 dag weiße Trockenbohnen, 2 EL Öl, Feldkümmel, Majoran, 3 dag Butter, 2 mittelgroße Porree, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 dag Mehl, 1 EL Paradeis (=Tomaten)püree, 1 KL Paprika aus der Mühle, 1 Würfelzucker, 2 dl Rotwein, 1 Bund Petersilie, Salz
Die Bohnen im Wasser über Nacht stehen lassen. Das Öl in einem größeren Topf erhitzen. Die zerlegte Ente im Öl rösten. Die Bohnen mit dem Wasser, dem Salz, dem Feldkümmel und dem Majoran in den Topf zur Ente geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde dünsten. (Gelegentlich unrühren.) Danach die Fleischstücke herausnehmen und die Knochen entfernen, Fleisch warm halten. Die Butter schmelzen lassen, darin die geschälten Zwiebeln und die Feldkümmelschalen (nur den weißen Teil) glasig braten, mit Mehl bestreuen und zu den Bohnen geben. In dem Paradeispüree den Paprika, den Zucker und 1-2 EL Rotwein verrühren und das Ganze kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, zu den Bohnen den restlichen Rotwein und das Entenfleisch geben. Danach zusammen erhitzen. Das tischfertige Gericht mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Die Küche in der Schweiz

Die Wirkung der benachbarten Staaten drückt sich am stärksten in der Schweiz aus. Ihre Gastronomie ist ebenso vielfältig, wie das Land selbst. Man kann die Spuren der italienischen, französischen, deutschen und auch der österrei-

chischen Küche entdecken. Dank des langen Zusammenlebens der verschiedenen "Nationen" bildete sich trotzdem die eigenartige schweizerische Küche aus. Obwohl eine originale schweizerische Speise schwer zu finden ist, ist der Röstli eine Spezialität des Landes.

Original Schweizer Röstli

Zutaten: 1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln, Salz, 50 g Butter, 2 EL Pflanzenöl
Kartoffeln waschen und etwa 10 Minuten in reichlich Wasser sprudelnd kochen lassen. Abgießen, ausdämpfen lassen und rasch schälen. Die Kartoffeln abgekühlt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruben lassen. Besser ist es, sie über Nacht stehen zu lassen. Die Kartoffeln grob raspeln und mit Salz nach Belieben vermengen. 25 g Butter und 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln hineingeben und mit dem Pfannemwender fest zusammendrücken. Bei sanfter Hitze etwa 20 Minuten braten, bis die Unterseite goldgelb ist. Auf einen Teller oder Topfdeckel gleiten lassen. Das übrige Fett in der Pfanne erhitzen und das Röstli umgedreht hineingleiten lassen. In weiteren 20 Minuten zu Ende braten, dann vierteln und servieren. Röstli kann mit Salat als einfaches Hauptgericht oder als Beilage zu beliebigem Fleisch serviert werden.

Jedenfalls sollte man den Küchen der deutschsprachigen Länder eine besondere Aufmerksamkeit schenken. Die deutschen, österreichischen und schweizerischen Spezialitäten bieten eine breite Palette an verschiedenen Speisen und unter diesen kann jeder sein Lieblingessen finden. Es lohnt sich, einige Rezepte zu probieren! Guten Appetit!

Szilvia Draho
drahosz@freemail.hu
 Mariann Bradák
bradakm@freemail.hu

Stiftung für Szegediner Germanistik

Egyetem utca 2-6, H-6722 Szeged

Ziel der Stiftung:

Förderung des Studiums von Germanistikstudenten in Szeged, die schon zu Beginn ihres Studiums über weite Erfahrungen verfügen und sehr talentiert sind. Die Stiftung hat zwei Operationsfelder:

1. Die Unterstützung der germanistischen Projekte in Szeged, deren Ziel sind:

Unterstützung junger Germanistikstudenten bei inländischen und ausländischen Studien, Forschungen, wissenschaftlichen Projekten durch Stipendien. Unterstützung der Szegediner Germanisten bezüglich der Teilnahme an ausländischen Konferenzen. Unterstützung germanistischer Hefte und Publikationen. Unterstützung der Organisierungsvoraussetzungen und der infrastrukturellen Investitionen für die Projekte.

2. Die Entwicklung der fachlichen Beziehungen des Instituts mit anderen Universitäten, deren konkrete Ziele sind: Unterstützung gemeinsamer Forschungsprojekte, Konferenzen und Lehrveranstaltungen. Bezahlung des Honorars von Gastdozenten, die das Institut für Germanistik einlädt.

Die Stiftung für Szegediner Germanistik beteiligte sich erstmals im Jahr 2000 an der Präsentation des 1%-Projekts.

Die Stiftung möchte sich bei allen bedanken, die 1% ihrer Steuer der Stiftung geschenkt haben. Die Geldeinnahme von 168.438 HUF 2001 wurde gemäß der Entscheidung des Kuratoriums einerseits für die Unterstützung von Auslandsstudien der Germanistikstudenten und jungen Dozenten und andererseits für die Druckkosten des *GeMa* (Germanistisches Magazin – Studentenzeitung des Instituts für Germanistik an der Universität Szeged) angelegt.

Bitte, unterstützen Sie weiterhin unsere Stiftung!

Steuernummer: 18456217-1-06

Wir danken Ihnen für ihre Unterstützung!

Im Namen des Stiftungskuratoriums:

Dr. Árpád Bernáth
 Universitätsprofessor
 Präsident