Ein vorweihnachtlicher Besuch aus Genua

23.03.2026 21:39

Kurz vor den Weihnachtsferien verwandelte sich unsere Italienisch-AG in eine kleine italienische Backstube. Wir hatten ganz besonderen Besuch: Benjamin, Mattia, Iana und Valentina – vier Schülerinnen und Schüler aus Genua – waren bei uns zu Gast, um gemeinsam mit uns ein Stück italienische Weihnachtstradition zu feiern.
Auf dem Menü stand ein absoluter Klassiker: Pandoro mit Mascarponecreme.

Sprachmix und gute Laune: In Kleingruppen wurde gerührt, geschnitten und natürlich viel gelacht. Dabei zeigte sich, dass Kommunikation keine Grenzen kennt. Ob auf Italienisch, Englisch oder sogar mit ein

bisschen Französisch und Deutsch – die Verständigung klappte hervorragend.

Unsere Schülerinnen und Schüler waren begeistert von der lockeren Atmosphäre:

„*Die Zusammenarbeit war sehr lustig und hat mir viel Spaß gemacht, weil wir währenddessen ein bisschen auf Italienisch gesprochen haben. Da das Rezept auf Italienisch war, musste Benjamin uns manchmal etwas übersetzen – dadurch war die Stimmung total locker und ich habe mich sehr wohl gefühlt!*" – Luisa

Auch für Frida war es eine besondere Erfahrung, die Sprache direkt mit Muttersprachlern auszuprobieren:

„*Es war eine sehr coole Erfahrung, selbst etwas Italienisches zuzubereiten und sich mit echten Italienern zu unterhalten. Wir haben uns gut verstanden und es war spannend, etwas Neues auszuprobieren. Ich würde mich freuen, Benjamin, Mattia, Iana und Valentina nochmal zu sehen!*"

Ein süßer Abschluss

Nachdem die Mascarponecreme fertig und der Pandoro kunstvoll aufgeschnitten war, wurde natürlich gemeinsam probiert. Das Fazit der Gruppe: „Veramente delizioso!" (Wirklich köstlich!).

Für Jojo war der Nachmittag ein voller Erfolg:

„*Das Zusammenmixen und der Austausch mit Mattia haben viel Spaß gemacht. Es war toll zu lernen, dass Pandoro ein traditionelles Gebäck ist, das in Italien jeder zur Weihnachtszeit kennt. Am Ende haben wir alle zusammen gegessen und Fotos gemacht*" – ein perfekter Jahresabschluss!

Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren Gästen aus Genua für diesen tollen Nachmittag und freuen uns schon auf das nächste Mal, wenn es wieder heißt: Parliamo italiano!

Das Rezept: Mascarpone senza uova (ohne Ei)

Sicher, schnell und auch perfekt für Ostern (z. B. zu Erdbeeren oder Biskuit)!

Zutaten (4 Pers.):
250 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne (kalt)
100 g gezuckerte Kondensmilch
1 Pandoro (ital. Weihnachtskuchen)

So geht's (Come si prepara):
Sahne schlagen: *Sahne mit dem Handmixer steif schlagen.*
Creme rühren: *Mascarpone und Kondensmilch auf niedriger Stufe glatt rühren.*
Vermengen: *Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Mascarpone heben.*
Servieren: *Den Pandoro in Stern-Scheiben schneiden, mit Creme bestreichen und versetzt wieder als „Tanne" zusammensetzen. Puderzucker drüber* – **fertig**

-