

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Deutschlandradio Kultur / Die Reportage

My Generation: Pasta geht immer – Italienische Jugendliche besinnen sich auf ihre Wurzeln

Autor: Karl Hofmann

Atmo 1 Eintreten Begrüssung

Autor:

Enrica wohnt in der kleinen Neubausiedlung oberhalb des malerischen Städtchens Cefalù an der Nordküste Siziliens mit Blick auf den Dom und den mächtigen Felsen, die Wahrzeichen von Cefalù. Mutter Diana hat vorsorglich mal Espresso gekocht:

Atmo 2 Löffel klappern

Autor:

Enrica ist vierzehn, wirkt aber schon älter, noch etwas pummelig mit leuchtend hellblauen Augen und dunklen langen Haaren. Sie hat eine zumindest in ihrer Familie ungewöhnliche Berufswahl getroffen. Enrica will Köchin werden

ZUSPIELUNG ÜS w

Ich will nicht auf die Uni, und die Hotelfachschule bietet mir nach dem Abschluss die Möglichkeit zu arbeiten. Auch die einzelnen Ausbildungsbereiche: Empfang, Speisesaal und Küche interessieren mich. Wenn ich ehrlich bin, ich will nicht bis dreißig studieren, um dann arbeitslos zu werden.

Autor:

Das Problem vieler junger Italiener, die von der Uni kommen. Fast 30% der italienischen Jugendlichen sind arbeitslos, im Süden sind es sogar bis zu 50 Prozent. Viele Akademiker hangeln sich von Praktika zu Praktika, von einer befristeten Anstellung zur nächsten. Das will Enrica umgehen: Nach 5 Jahren Grund- und drei Jahren Mittelschule – für alle Schüler in Italien obligatorisch - geht sie nun in eine zunächst dreijährige begleitende Berufsausbildung im Hotelgewerbe, Köchin, Empfangsdame, Chefin im Speisesaal. Ein ehrenwerter Beruf, keine Frage, aber ihre Familie scheint trotzdem nicht besonders glücklich, denn

ZUSPIELUNG ÜS w

Ich bin die erste in der Familie, die nicht auf die Uni will, meine Eltern haben studiert, meine größere Schwester will Medizin machen , genau wie meine Cousinen , ich bin die erste, die aus der Reihe schlägt.

Vater Nino Tumminello ist Lehrer im “Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Alberghieri”. Deshalb weiß er sehr gut, dass in Italien die Berufsschule im Vergleich zum Gymnasium auch heute noch als Schule zweiter Wahl gilt. Nino tröstet sich damit, dass seine Tochter keineswegs eine endgültige Wahl getroffen hat:

ZUSPIELUNG ÜS m

Sie kann innerhalb dieser zwei Jahre ins Gymnasium wechseln, und muss nur die Fächer nachlernen, die sie versäumt hat. Und hat in der Zwischenzeit auch noch Kochen gelernt.

Autor:

Einen großen Vorteil hat Enricas Wahl auf jeden Fall, das gibt auch Nino zu: in ihrem neu gewählten Beruf wird sie problemlos Arbeit finden.

Atmo 3 Cefalu

Ihr sizilianisches Heimatstädtchen Cefalù lebt vom Tourismus, an der Piazza Duomo reiht sich ein Restaurant ans andere, im Hafen duftet es abends nach Fisch und Knoblauch. Und selbst wenn Erica nicht zu Hause in Sizilien bleiben will, hat sie gute Berufsaussichten. Auslandsangebote für eine gute, italienische Köchin gibt es zuhauf.

Atmo 4 Küche

Autor:

Sollte Enrica mal bei Rosaria landen, dann hätte sie das große Los gezogen. Seit zwanzig Jahren leitet die resolute kleine Frau den kleinen Landgasthof „Il Gelso“. Ihre Küche ist berühmt für Rezepte aus früheren Zeiten. Kräftig rührt sie in einer großen Schüssel:

ZUSPIELUNG ÜS w

Heute Abend haben wir als Antipasto eine Kartoffelsuppe mit Dinkel und geröstetem Weißbrot vorbereitet, das wir selbst backen. Das war früher ein Armeleuteessen, wir haben das Rezept wieder ausgegraben

Autor:

Rosaria ist 60, sie hat in ihrem lange Berufsleben schon einige Auszeichnungen erhalten, obwohl sie nie auf eine Schule gegangen ist. Heutzutage aber ist eine gute Schulbildung unerlässlich, sagt sie, genauso wie eine gute Lehre. Und deswegen bildet sie gerne Berufsschüler aus.

ZUSPIELUNG ÜS w

Die jungen Leute müssen viel lernen, erst mal natürlich auf der Schule und danach in der Praxis. Die Bücher sind wichtig, aber noch wichtiger ist die Praxis.

Autor :

Ideenreichtum und Fleiß sind unerlässlich, und natürlich die Liebe zum Job. Die Motivation der Jugendlichen für die Küchenarbeit ist heute größer als früher, denn angesichts der wirtschaftlichen Lage besinnen sich viele Italiener auf ihre Wurzeln.

ZUSPIELUNG ÜS w

Die jungen Leute müssen wirklich Lust haben, zum Beispiel die alten Rezepte wiederzubeleben, die wir im Lauf der Zeit verloren haben. Um wirklich gut zu kochen braucht es eigentlich gar nicht viel, nur hervorragende Zutaten, bestes Olivenöl, da kann man kaum etwas falsch machen.

Atmo 5 Schüsseln

Autor

Natürlich ist Rosaria allzu bescheiden, sie hat jahrelang lernen müssen, um eine vielgelobte Köchin zu werden.

Atmo 2

Enrica hat vielleicht Chancen, in ihre Fußstapfen zu treten. Sie ist neugierig auf die Berufswelt und hat Lust zu arbeiten, sagt die Schulabgängerin. Sie will sich durchbeißen, um so bald wie möglich auf eigenen Füßen zu stehen.

ZUSPIELUNG ÜS w

Ich will so schnell wie möglich arbeiten, um etwas unabhängiger zu werden. Ich will meinen Eltern nicht dauernd auf der Tasche liegen.

Autor.:

Eigentlich eine gute Nachricht für italienische Eltern in diesen Tagen, wo so viele erwachsene Kinder mangels Job zuhause wohnen müssen.

Aber Enricas Eltern schauen gar nicht so glücklich drein bei der Vorstellung, ihre Tochter könnte allzu früh flügge werden.