

# Der Leichte Advent

SCHÖNE TEXTE



Leichte Sprache inklusiv!

2024

**IDEE, GESTALTUNG UND REDAKTION**

2. Auflage 2024,  
Kirsten Czerner-Nicolas.

**BILDER**

Inga Kramer  
Lennart Reckfort  
Kristina Friedrich  
Logo Easy-to-Read: Inclusion Europe.

**AUTOR\*INNEN UND PRÜFER\*INNEN**

Die Namen stehen  
bei den Texten dabei.

**FOTOGRAFIEN**

Kirsten Czerner-Nicolas  
Kolja Gerstenkorn  
Marla Nicolas  
Sabrina Richmann

**KONTAKT**

[www. leichte-sprache-inklusiv.de](http://www.leichte-sprache-inklusiv.de)  
0231 - 223 987 98  
Dortmund  
[leichte-sprache@posteo.de](mailto:leichte-sprache@posteo.de)

**HAFTUNGSAUSSCHLUSS:** Alle Inhalte wurden sorgfältig ausgewählt. Die Autorenrechte an den Texten in Leichter Sprache liegen bei den Autor\*innen. Eine Verfielfältigung bedarf der Einwilligung der Urheber\*innen. Wir bedanken uns bei Andere Zeiten e.V. für die freundliche Unterstützung bei dieser Idee.



Kirsten Czerner-Nicolas  
Übersetzerin für Leichte Sprache

## Wieder Texte für schöne Momente im Dezember. Schon zum zweiten Mal!

Liebe Leser und liebe Leser·innen!

Schön, dass Sie sich für diese Texte interessieren.

Wir meinen nämlich:

Es gibt zu wenig schöne Texte in Leichter Sprache.

Und das möchten wir ändern!

Studenten und Student·innen  
von der Tech·nischen Uni·ver·sität  
haben Texte übersetzt in Leichte Sprache.

Die Prüf·gruppe hat die Texte geprüft.

Die Texte sollen Sie über·raschen.

Es gibt mehrere Texte.

Ein bisschen wie ein Advents·text·kalender!

Wir wünschen Ihnen schöne Momente.



## Über die Idee zum Leichten Advent

Es gibt einen Kalender für den Advent.  
Das ist ein Kalender mit Gedichten und Texten.  
Und mit kurzen Geschichten.  
Der Kalender ist vom Verein Andere Zeiten.  
Der Kalender begleitet die Leser und Leser·innen.  
An vielen Tagen in der Advents·zeit.  
Dieser Kalender war unser Vorbild.  
Der Kalender heißt:  
Der Andere Advent.



Wir haben noch mehr Texte geschrieben.  
Die Texte sind in Leichter Sprache.  
Zum Beispiel:  
Ein Rezept für spanische Paella!



Es gibt auch eigene Texte.  
Die Texte sind nicht in Leichter Sprache.  
Aber die Texte sind trotzdem gut verständlich.

Das sind Texte  
von unserer Schreib·werkstatt.  
Die Schreib·werkstatt war im Ka·lei·dos·kop.  
So heißt mein Büro in Dortmund.  
Mehr dazu könnt ihr hinten im Heft lesen.



## Vielen Dank

Vielen Dank an alle Unterstützer und  
Unterstützer·innen vom Leichten Advent:

- Johannes Volkmann.
- Sabrina Richmann
- Franca Leistenschneider



## Gefällt Ihnen der Leichte Advent?

*Und wünschen Sie sich mehr Texte?*

*Dann schreiben Sie eine E-Mail an mich.*

*Meine E-Mail-Adresse ist:*

*leichte-sprache@posteo.de*

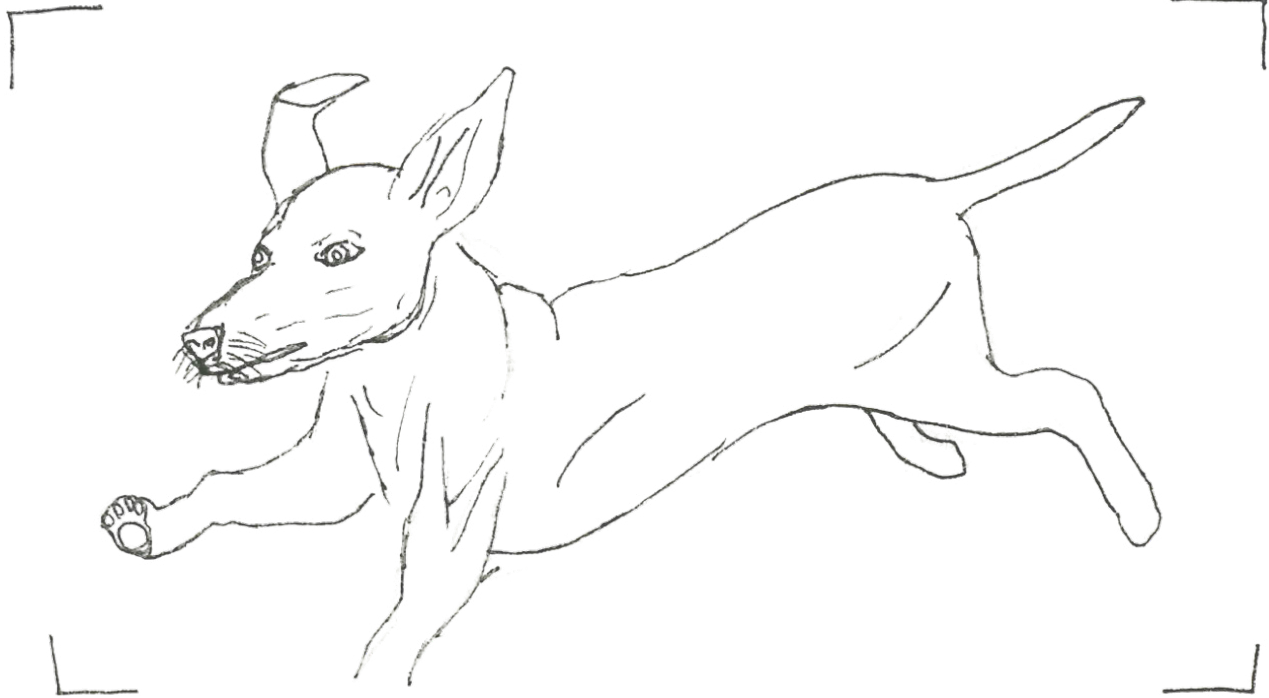


A close-up photograph of a lawn covered in a light layer of white frost. The grass blades are green, and several brown, fallen leaves are scattered throughout. The frost is most prominent on the edges of the leaves and the tips of the grass blades.

# 1. Dezember

Der 1. Advent in diesem Jahr.

Advent ist ein latein-isches Wort.  
Das heißt übersetzt:  
**Ankunft.**



# Der Hund Ringo

Eine Bilder·geschichte in Leichter Sprache von:

Nele Ludwig, Vera Volle, Lennart Reckfort, Leonie Ljoljic.

Die Zeichnungen sind von Lennart Reckfort©.

Prüf·gruppe: Silke Agne, Anestis Loukidis, Cordula Schumacher.

Prüf·assistenz: Franca Leistenschneider.

Gestaltung: Kirsten Czerner-Nicolas, [www.leichte-sprache-inklusiv.de](http://www.leichte-sprache-inklusiv.de)

Die Idee zur Bilder·geschichte kommt von dem Text:

“Guter alter Ringo”.

Das ist ein Text von Gabriela Herpell.

Der Text ist aus dem Magazin von der Süd·deutschen Zeitung.

Das Heft hat die Nummer 47 - 2017.

# Der junge Hund Ringo



Ringo **war früher**  
ein junger Hund.  
Und ein starker Hund.  
Er hat viel Kraft.  
Und er ist auch mutig.



Ringo **kann** viele Dinge:  
Ringo sieht gut und er hört gut.  
Ringo rennt schnell.  
Er spielt mit den Pferden:  
"Wer ist schneller?"



# Der alte Hund Ringo



Ringo **ist jetzt** ein alter Hund. Er ist **nicht** mehr so stark wie **früher**.

Und er hat **nicht** mehr so viel Kraft. Ringo sieht schlecht und er hört schlecht.



**Andere** Hunde sind **jetzt** stärker als Ringo.

Starke Hunde greifen Ringo manchmal an.

Ringo fühlt sich traurig.

Und er hat Angst.

Deswegen bleibt Ringo lieber im Haus.



# Ringo

Trotzdem ist Ringo ein **toller** Hund.

Egal, ob er jung ist oder ob er alt ist.

Ringo lernt:

Er hat sich verändert.

Ringo ist **nicht** mehr so stark und kräftig wie früher.

Er rennt **nicht** mehr so schnell.

Und er bleibt lieber im Haus.

Ringo ist jetzt ein ruhiger Hund und ein bequemer Hund.



**3. Dezember**

**Tag der Menschen mit Behinderungen**

## Tag der Menschen mit Behinderungen

Am 3. Dezember von jedem Jahr  
ist der Tag der Menschen mit Behinderungen.

Wir meinen natürlich:

An jedem Tag  
ist ein Tag der Menschen mit Behinderungen!

Inklusion ist ein Mensch·recht.

**Nicht nur** am 3. Dezember in jedem Jahr.

Alle Menschen mit Behinderungen

gehören zur Gesellschaft:

Menschen in jedem Alter.

Menschen mit jeder Haut·farbe.



## Zusammen

Wir arbeiten und feiern gerne zusammen.

Besonders gerne kochen wir gemeinsam.

Diesmal machen wir eine Paella.

Franca ist die Prüf-Assistenz im Team.

Sie hat zwei Jahre lang

das Übersetzen in Leichte Sprache gelernt.

Diesen Text hat Franca übersetzt.

Wie findet Ihr das Rezept?





# Einfache Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten

Rezept in Leichter Sprache



**Dauer:**

<b>Vorbereitung:</b> 15 Minuten	<b>Zubereitung:</b> 35 Minuten	<b>Zeit insgesamt:</b> 50 Minuten
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

**Schwierigkeit:** Einfach

# Einfache Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten

---

So sprichst du es aus:

**Pa - eja**

Paella ist ein spanisches Reis·gericht.

Also eine Reis·pfanne.

Die Herkunft von Paella ist die Stadt Valencia in Spanien.

Das Rezept für diese Paella ist mit:

- Gemüse
- Hähnchen
- Meeres·früchten.

Meeres·früchte sind zum Beispiel Muscheln oder Garnelen.

Dieses Paella-Rezept ist von Emmi.

Sie hat eine Internet-Seite mit vielen Rezepten.

Die Internet-Seite ist wie ein Tagebuch.

Auf Englisch sagt man:

Ein Blog

Für Emmi ist wichtig:

Ihre Rezepte sollen einfach zu Kochen sein.

Damit jeder die Gerichte nachkochen kann.

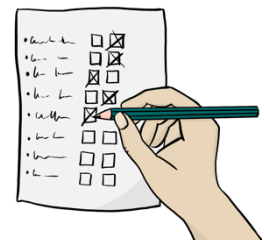
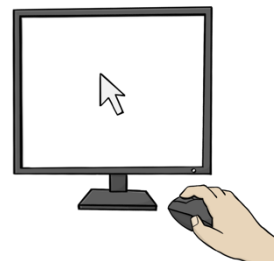
Am Ende vom Rezept findest du eine **Zutaten-Liste**.

Die Liste ist auf der Seite 12.

Du kannst die Zutaten in der Liste abhaken.

So hast du einen Überblick:

Ob du alle Zutaten zusammen hast.



## Infos zu dem Rezept von Emmi

Mein Rezept ist sehr einfach.

Die ganze Familie kann mit·kochen.

Du musst nicht viel machen bei der Zubereitung.

Erst kochst du die Paella in der Pfanne.

Am Ende kommt sie dann in den Backofen.

Die Paella ist also schnell fertig.

Die Reis·pfanne machst du mit Hähnchen und Meeres·früchten.

Diese Zutaten sind **ohne** Knochen, Gräten oder Schalen.

**Denn: Wir benutzen tief·gekühlte Zutaten.**

Zum Beispiel Tief·kühl-Erbesen. Und Tief·kühl-Meeres·früchte.

In dem Rezept findest du die Abkürzung: **TK**-Meeresfrüchte.

Du brauchst also keine Angst vor der Zubereitung haben.

Und auch keine Angst beim Essen.

Die Spanier sagen dazu:

Du kannst die Paella blind essen.

Weil auch blinde Menschen die Paella

ohne Angst essen können.

Deshalb heißt die Paella auf Spanisch:

**Paella ciega.**

So sprichst du das aus:

**Pa · eja Si · e · ga**

Das heißt auf Deutsch:

Blinde Reis·pfanne.



## Tipps für Koch-Anfänger:

### Tipps für die Zutaten:

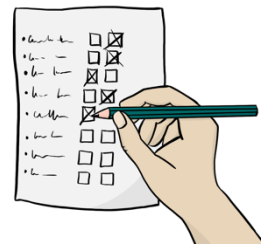
Möchtest du eine Paella nur mit Hähnchen machen?  
Oder magst du eine bestimmte Zutat **nicht**? Kein Problem!  
Du kannst selbst entscheiden:  
Welches Gemüse du benutzen möchtest. Oder ob du etwas  
weglassen möchtest.  
Vielleicht isst du **gar kein** Fleisch oder Fisch.  
Dann kannst du auch eine vegetarische Paella machen.



### Tipps für die Paella-Menge:

Das Rezept ist für 4 Personen. Vielleicht möchtest du aber für mehr  
Personen kochen. Oder für weniger Personen. Dann musst du die Zutaten  
anpassen. **Zum Beispiel:** Kochen für 8 Personen. Dann nimmst du von  
allen Zutaten das Doppelte.

**Tipps zum Einkaufen:** Am Ende vom Rezept findest du eine  
Liste mit allen Zutaten. Du kannst die Zutaten in der Liste  
abhaken. Und du kannst die Liste mitnehmen zum Einkaufen.  
So hast du eine Übersicht: Ob du alle Zutaten zusammen hast.  
Die Liste findest du auf der **Seite 12**.



**Tipps:** Die Paella kommt am Ende in den Backofen.  
Aber vielleicht hast du **keinen Backofen**. Dann kannst du die Paella auch  
nur in der Pfanne machen. Achte darauf: Die Paella muss dann etwas  
länger in der Pfanne kochen.



## Zutaten für 4 Personen:

---

### Die Abkürzungen bedeuten:

EL: Ess-löffel

TL: Teelöffel

g: Gramm

ml: Mili-liter

- **250 g Paella-Reis**

Das ist Rund-korn-Reis oder Risotto-Reis.

Zum Beispiel von der Marke Arborio.

**Wichtig:** Benutze **keinen** Lang-korn-Reis.

Der Reis muss nämlich die Flüssigkeit gut auf-nehmen.

Und der Lang-korn-Reis nimmt Flüssigkeit **nicht gut** auf.



- **Frisches Gemüse**

Zum Beispiel:

- 1 mittel-große Zwiebel
- 3 Knoblauch-zehen
- 1 große rote Spitz-paprika

Du kannst auch eine normale Paprika nehmen.

- **100 g TK-Erbsen**

- **250 g Meeresfrüchte**

Zum Beispiel: **TK**-Meeresfrüchte-Mischung

In der Mischung sind:

Garnelen, Muscheln und Tinten-fisch.



- **400 g Hähnchenbrust-filet**

- **100 g passierte Tomaten**

- **3 EL Oliven-öl**

- **800 ml Geflügel-fond**

Das spricht man so aus: **Fohn**

Fond ist so ähnlich wie Brühe.

Aber der Geschmack ist etwas stärker.

Du kannst also auch Brühe benutzen.

- **0,3 g Safran-fäden oder Kurkuma**

Das ist ein halber Teelöffel.

**Tipp:** Es gibt Safran-fäden im Supermarkt.

Meistens in einem kleinen Rea-genz-glas

oder mit einem Korken-verschluss.

Safran ist aber sehr teuer.



**Safran** ist ein Gewürz. Es ist leicht würzig und etwas bitter. Safran macht die gelbe Farbe in der Paella.

Deshalb gibt es einen Trick:

Du kannst auch das Gewürz **Kurkuma** benutzen.

Kurkuma ist günstiger.

Und macht auch die gelbe Farbe in der Paella.



- **1 Zweig Rosmarin**

- **1 TL Paprika-gewürz, edelsüß**

- **1 Prise Salz und Pfeffer**

1 Prise ist ungefähr eine Teelöffel-Spitze.

- **1 Zitrone**

- **2 Lorbeer-blätter**

Du kannst frische oder getrocknete Lorbeer-blätter nehmen.

## Geräte zum Kochen:

- **1 große Pfanne**

Die Pfanne sollte einen hohen Rand haben.

Zum Beispiel 7 Zentimeter.

**Wichtig:** Die Pfanne kommt für das Rezept in den Ofen.

Die Pfanne muss also **ofen-fest** sein.

Zum Beispiel eine Pfanne aus Keramik.

Oder aus Guss-eisen.

Diese Pfannen sind ofen-fest.



- 1 große Schale für das Gemüse
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer



## Anleitung:

---

1. Die tief·gekühlten Meeres·früchte rechtzeitig aus dem Tief·kühler holen.

Und die Meeres·früchte auftauen lassen.

**Tipp:** Auf der Verpackung steht:

Wie lange die Meeres·früchte auftauen müssen.



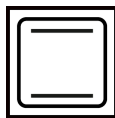
2. Den Backofen vorheizen.

Auf **220 Grad Ober- und Unterhitze**.

Oder auf **200 Grad Umluft**.

Auf den Knöpfen vom Backofen findest du die Zeichen:

**Ober- und Unterhitze:**



**Umluft:**



3. Das frische Gemüse vorbereiten.

Du brauchst für diesen Schritt:

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Paprika

Schäle die Zwiebel und die Knoblauch·zehen.

Wasche und entkerne die Paprika.

Schneide die Paprika auch in kleine Würfel.



4. 400 g Hähnchenbrust·filet abtupfen.

Dann schneidest du das Hähnchen in mund·gerechte Stücke.

Dann die Hähnchen·stücke würzen.

Dafür brauchst du 1 TL Paprika·pulver.

Und 1 Prise Salz und Pfeffer.



## 5. Jetzt brauchst du die Pfanne.

Erhitze 1 EL Oliven·öl in der Pfanne.

Schalte die Herdplatte auf hohe Stufe.

Oder auf mittlere Stufe.

Dann füge die Hähnchen-Stücke in die Pfanne.

Und die Paprika-Würfel.

Brate alles von allen Seiten kurz an.

Dann tu alles aus der Pfanne raus

und stelle es erstmal zur Seite.



## 6. Die Pfanne nochmal erhitzen.

Diesmal erhitze 2 EL Oliven·öl.

Tu diesmal in die Pfanne:

Die Zwiebel-Würfel und die Knoblauch-Würfel.

Dünste die Würfel kurz an.

Das bedeutet:

Bis es duftet und die Zwiebeln glasig sind.

Die Würfel sind ganz leicht braun.

Achte darauf:

Die Würfel sollen **nicht** zu braun werden.

So sollte es ungefähr aussehen:



## 7. Jetzt gibst du 100 g passierte Tomaten in die Pfanne.

Und 250 g Paella-Reis.

**Wichtig:** Der Paella-Reis kommt **ungekocht** in die Pfanne!

Denn: Der Reis soll das Wasser gut aufsaugen.

Hast du alles hinzugefügt?

Dann ver·rühre alles gut miteinander.

- 8.** Jetzt 800 ml Geflügel-fond hinzufügen.  
Man sagt: Mit Geflügel-fond ablöschen.  
Du hörst ein Zisch-geräusch.  
Noch einen halben Teelöffel Safran hinzufügen.  
Dann kochst du alles kurz auf.

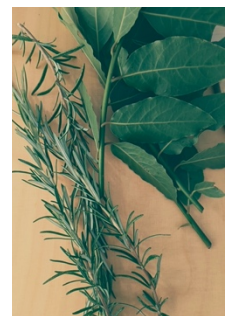


Jetzt kommt die Pfanne in den Ofen.  
Denke daran:  
Die Pfanne muss **ofen-fest** sein.  
Die Pfanne kommt auf die mittlere Schiene.  
Du brauchst keinen Deckel auf der Pfanne.  
Lasse die Pfanne für **20 Minuten** im Ofen.

- 9.** Sind die 20 Minuten um?  
Dann hole die Pfanne aus dem Ofen.  
Schalte den Ofen noch nicht aus.  
Gib in die Pfanne hinzu:



- 250 g Meeres-früchte
- 100 g Erbsen
- Paprika-Würfel
- Hähnchenbrust-Würfel
- 1 Rosmarin-zweig
- und 2 Lorbeer-blätter



Verrühre alles gut unter den Reis.  
Dann die Pfanne wieder in den Ofen geben.  
Lasse die Pfanne diesmal für **15 Minuten** im Ofen.  
Du brauchst wieder **keinen** Deckel auf der Pfanne.

**10.** Hole die Pfanne aus dem Ofen.  
Würze die Paella mit Salz und Pfeffer.  
Dann kannst du servieren!  
Tipp zum Servieren:  
Schneide noch die Zitrone in Stücke.  
Und lege die Stücke zur Deko  
auf die Paella.

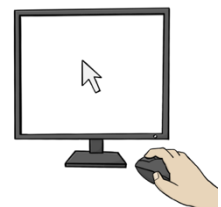


Du hast es geschafft!

**Guten Appetit!**

Das Rezept ist von Emmi.

Hier kommst du zu dem Rezept in schwerer Sprache:



<https://emmikochteinfach.de/einfache-paella-mit-haehnchen-meeresfruechten/>

Leichte Sprache: 2024, Franca Leistenschneider von [www.leichte-sprache-inklusiv.de](http://www.leichte-sprache-inklusiv.de),  
Prüfgruppe: Silke Agne, Daniela Pindor, Sieglinde Didier, Anestis Loukidis; Cordula Schumacher, Nicole Franke; Prüf-Assistenz: Franca Leistenschneider, Christopherus-Haus Werkstätten Gottessegen gGmbH. Piktogramme: © Inga Kramer, Bilder: ofenfeste Pfanne: <https://www.welt.de/vergleich/ofenfeste-pfanne/> © Europäisches Logo für einfaches Lesen: Inclusion Europe. Weitere Informationen unter <https://www.inclusion-europe.eu/easy-to-read/>



## Einkaufs-Liste: Alle Zutaten

---

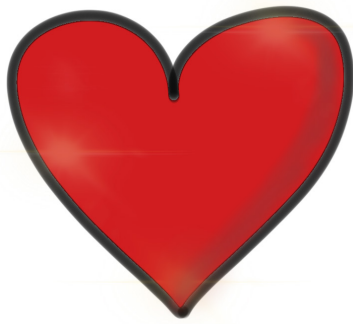
<b>Zutat:</b>	
250 g Paella-Reis Also Rund-korn-Reis oder Risotto-Reis.	<input type="checkbox"/>
Frisches Gemüse Zum Beispiel:	
▪ 1 mittel-große Zwiebel	<input type="checkbox"/>
▪ 3 Knoblauch-zehen	<input type="checkbox"/>
▪ 1 große rote Spitz-paprika oder normale Paprika	<input type="checkbox"/>
▪ Anderes Gemüse:	<input type="checkbox"/>
100 g Tief-kühl-Erbсен	<input type="checkbox"/>
250 g Meeresfrüchte Zum Beispiel: TK-Meeresfrüchte-Mischung	<input type="checkbox"/>
400 g Hähnchenbrust-filet	<input type="checkbox"/>
3 EL Oliven-öl	<input type="checkbox"/>
0,3 g Safran-fäden oder Kurkuma	<input type="checkbox"/>
800 ml Geflügel-fond	<input type="checkbox"/>
100 g passierte Tomaten	<input type="checkbox"/>
1 Zweig Rosmarin	<input type="checkbox"/>
1 TL Paprika-gewürz: edelsüß	<input type="checkbox"/>
1 Prise Salz und Pfeffer	<input type="checkbox"/>
1 Zitrone	<input type="checkbox"/>
2 Lorbeer-blätter: frisch oder getrocknet	<input type="checkbox"/>



# 6. Dezember

Gedenk-tag für den Heiligen Nikolaus

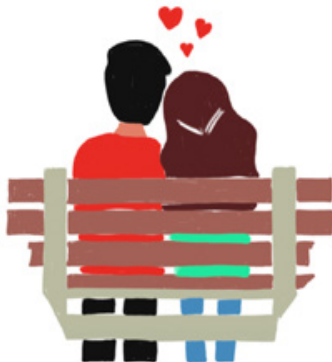
Der **Heilige Nikolaus** war der **Bischof von Myra**.  
Er hat vor vielen hundert Jahren gelebt.  
Nikolaus soll ein guter Mann gewesen sein.  
Am Gedenk-tag bekommen Kinder Geschenke.



# Liebes·lied



Ich weiß morgens:  
Der Tag wird schön!



Weil du bei mir bist.  
Du magst auch  
meine schlechten Seiten.



Ich habe manchmal  
schlechte Gedanken.  
Deswegen bin ich  
manchmal traurig.



Du machst  
die schlechten Gedanken weg.

Du machst mir  
schöne Gedanken.

*Weil wir zusammen sind.*



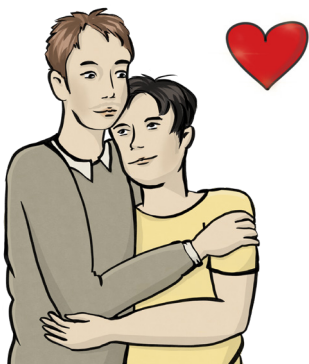
Ich weiß morgens:  
Der Tag wird schön!



Wir kennen uns lange.  
Wir kennen uns gut.



Es gibt gute Tage.  
Es gibt schlechte Tage.



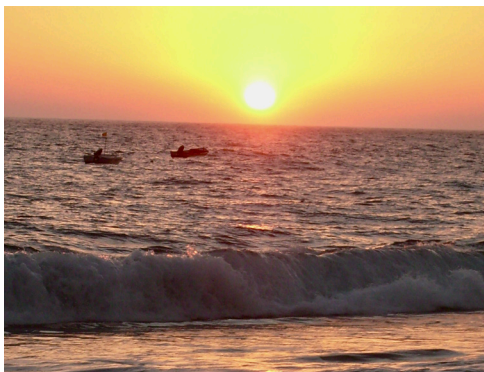
Wir gehören zusammen.  
Wir beschützen uns gegenseitig.  
Weil wir zusammen sind.



Ich weiß morgens:  
Der Tag wird schön!



Weil du jeden Tag  
bei mir bist.



Abends sind wir  
zusammen glücklich.  
Wir freuen uns auf  
neue Abenteuer.

Die Welt ist über·raschend.  
Auf dieser Welt leben wir gerne.



Zusammen.  
Du mit mir.  
Ich mit dir.  
***Weil wir zusammen sind.***

# Liebes·lied



Leichte Sprache:

2023, Felicitas Geiger, Kristina Friedrich, Knut Selent.

Die Bilder sind von ©Inga Kramer, Kristina Friedrich.

Fotos: Kirsten Czerner-Nicolas

Prüf·gruppe:

Silke Agne, Anestis Loukidis, Cordula Schumacher.

Prüf·assistenz: Franca Leistenschneider.

Das Gedicht "Lovesong" von Sören Callsen

war die Vorlage für die Übersetzung in Leichte Sprache.

# 8. Dezember

Der 2. Advent.

Es gibt viel zu tun im Dezember.  
Zum Beispiel:  
**Plätzchen backen.**

# Heute in unserem Wörterbuch in Leichter Sprache

## Was ist die UN-BRK?

Der lange Name ist:

UN-Behinderten-rechts-Konvention.

So heißt ein sehr wichtiger Vertrag.

Es ist ein Vertrag für die Menschen-rechte von Menschen mit Behinderungen.

Der Vertrag ist von den Vereinten Nationen.

Die englische Abkürzung ist: UN.

Es kommt vom Namen: **United Nations**.

Das wird so ausgesprochen:

Ju-nei-tit Ney-schons.

Es geht um die Rechte von Menschen mit Behinderungen.

Menschen mit Behinderungen haben **die-selben Mensch-rechte**.

Deutschland hat den Vertrag unterschrieben.

Schon vor 15 Jahren.

Deshalb ist der Vertrag ein Gesetz in Deutschland.

Das bedeutet:

Deutschland muss die Menschen-rechte von Menschen mit Behinderungen schützen.

Und Deutschland muss sich für Inklusion einsetzen.

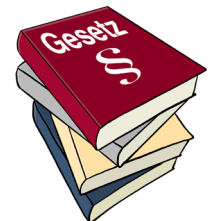
Zum Beispiel: Mit Barriere-freiheit.

Dann können

Menschen mit Behinderungen teil-haben.

Überall im Leben.

Als ein Teil der Gesellschaft.





A gravel path winds through a field of tall grasses. The path is made of light-colored gravel and is flanked by green and yellowish-brown grasses. In the foreground, the long, dark shadows of three people are cast onto the path, suggesting a bright, low sun. The shadows are cast from the right side of the frame towards the left. The overall scene is bright and natural.

# 8. Dezember

Der 2. Advent.

Überall auf der Welt sind Menschen.  
An vielen verschiedenen Orten.  
Sie wünschen sich das Gleiche.

# Unbezahlbar

Leichte Sprache:

2023, Luisa Puthen, Helen Spyrka, Sophie Bremkamp, Lisa Kraft.

Prüf-gruppe: Silke Agne, Anestis Loukidis, Cordula Schumacher.

Prüf-assistenz: Franca Leistenschneider.

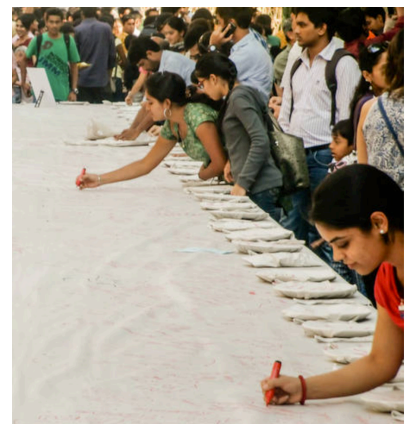
Bilder: ©Inga Kramer, Fotos von: ©Johannes Volkmann, [www.daspapiertheater.de](http://www.daspapiertheater.de), Bild Freundschaft: ©Lebenshilfe für Menschen mit geistiger Behinderung Bremen e.V., Illustrator Stefan Albers, Friedenstaube: Kirsten Czerner-Nicolas



Die Menschen in  
Alexandria in Ägypten.



Die Menschen in  
Barcelona in Spanien.



Die Menschen in  
Mumbai in Indien.



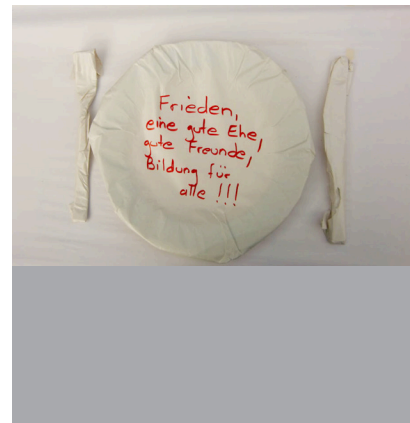
Die Taube ist ein Zeichen für Frieden.  
Überall auf der Welt.



Un·bezahlbar  
für einen Menschen  
in Ecuador



Un·bezahlbar  
für einen Menschen  
in Bethlehem



Un·bezahlbar  
für einen Menschen  
in Bochum

Der Original·text "Unbezahlbar" ist aus dem Adventskalender von:  
Andere Zeiten e.V. , Initiativen zum Kirchen·jahr. Jahre 2020 - 2022.  
Besonderer Dank an Johannes Volkmann für die schönen Fotos!

Johannes Volkmann ist ein Künstler.  
Er macht eine Veranstaltung zu der Frage:  
Was ist Menschen beim gemeinsamen Leben wichtig?

Die Veranstaltung heißt: Unbezahlbar.  
Unbezahlbar heißt:  
Sie können etwas nicht kaufen.



Johannes Volkmann stellt Tische auf.  
In vielen Städten auf der Welt.  
Die Tische stehen auf großen Plätzen der Stadt.  
Auf den Tischen stehen Teller.  
Die Teller sind in Papier eingewickelt.



Er fragt Menschen überall auf der Welt:  
Was kann man mit Geld nicht kaufen?



Die Menschen be-antworten diese Frage.  
Die Menschen schreiben die Antworten auf Teller.



Menschen benutzen Teller zum Essen.  
 Menschen brauchen Essen zum Leben.  
 Johannes Volkmann nimmt  
 für seine Veranstaltung Teller.



Auf den Tellern stehen die Antworten  
 auf die Frage:  
 Was kann man mit Geld nicht kaufen?



Manche Menschen schreiben viel auf.  
 Manche Menschen schreiben nur wenig auf.

Die Antworten auf den Tellern zeigen:  
 Menschen brauchen nicht nur Essen zum Leben.  
 Menschen brauchen auch andere Dinge zum Leben.



Manche dieser Dinge kann man nicht kaufen.  
 Manche dieser Dinge sind Wünsche.  
 Diese Wünsche sind unbezahlbar.

Unbezahlbar sind zum Beispiel:  
 Freiheit, Frieden und Freundschaft.



DER LEICHTE ADVENT.



Die Menschen in Betlehem.



Die Menschen in Ecuador.



Die Menschen in Nürnberg.

Viele Menschen wünschen sich:

- Freiheit,
- Frieden,
- Freundschaft.



Überall auf der Welt:

In Ecuador, in Nürnberg und in Betlehem:

Alle Menschen wünschen sich das Gleiche.

