

Köstlicher Unterricht

Hohenlinden zelebriert im Wendlandhaus launige Französischstunde mit Kabarettisten aus dem Elsass

VON TORSTEN PFLITNER

Hohenlinden – Mit Nickelbrille, roter Weste und schwarzem Barett wies der aus dem Elsass stammende Schauspieler und Kabarettist Étienne Gillig deutlich auf seine Herkunft hin. Er nahm die zahlreichen Gäste im Wendlandhaus mit auf eine spannende Reise durch die französische Kultur, abgerundet durch kulinarische Köstlichkeiten der französischen Küche: Étienne Gillig präsentierte den Hohenlindenern eine Französischstunde der besonderen Art.

Ferne Erinnerungen an lange Stunden im Klassenzimmer mit Subjonctif, Accent grave und aigu wurden schnell durch die humorvollen Darbietungen des Franzosen und durch die Köstlichkeiten der Küchenmeister Ludwig Baum und Peter Dachs weggewischt.

Leicht und spielerisch ging Gillig auf die Unterschiede, aber auch auf die Gemeinsamkeiten zwischen Frankreich und Deutschland ein. In humorvollen Anekdoten, Chansons und musikalischen Zwischenspielen unterhielt er seine „Schüler“ auf das Beste.

Jedes Kind lernt bei uns, dass die Feuerwehr mit „Tatütata“ durch die Straßen braust, der französische Sound aber ist lautmalerisch ein nasales „pa-pon, pa-pon“.

Wer weiß schon, dass Gustave Eiffel, der Erbauer des



Étienne Gillig begeisterte mit Späßen über die deutsch-französische Freundschaft.

FOTO: DZIEMBALLA

Pariser Metallturms, den Familiennamen Bönickhausen trug? Oder dass der Komponist des bekannten Stückes „Barcarole“ mit seinem deutschen Namen Jakob Eberst nicht an der Pariser Musikhochschule angenommen

wurde und daher seinen Namen in Jacques Offenbach änderte?

Gillig präsentierte diese netten Kleinigkeiten leicht und en passant, untermalte seine Lektionen immer wieder durch kurze Cellostücke

und sang Chansons. Als Lehrer wiederum ließ er seine Schülerinnen und Schüler im Publikum erfolgreich den Kanon „Bruder Jakob“ auf Deutsch und Französisch singen. Das eine Stunde dauernde Programm wurde eingelei-

tet, pausiert und abgeschlossen von Köstlichkeiten der französischen Küche: Ententerrine an Feldsalat, dann Böfflamott mit Champignons und zum Abschluss Crème brûlée mit zarten Eclairs. Die Gäste im Alter von 8 bis 88

bewiesen einmal wieder die enge Verbundenheit der Gemeinde Hohenlinden mit Frankreich und ihre Begeisterung für einen steten Austausch der Kulturen – und das darf gerne auch mal richtig lustig sein.

IHRE REDAKTION

für die Gemeinden
Anzing
Forstinning
Hohenlinden
Markt Schwaben
Pliening
Poing

Tel. (0 80 92) 82 82 41
(0 80 92) 82 82 46
Fax (0 80 92) 82 82 30
redaktion@
ebersberger-zeitung.de