

Bericht zum ELSA youth meeting vom 15. bis 21. Juli 2007 in Nijmegen, Niederlande

Rezept für einen gelungenen ELSA- Kuchen:

Man nehme:

- 36 junge Leute aus 14 verschiedenen Nationen
- 4 Organisatoren (motiviert)

Hat man die Grundzutaten beisammen, nehme man sie mit in einen Wald, vorzugsweise in den Niederlanden. Als Knetschüssel empfehlen sich zwei Wohnanlagen, zwischen denen der Teig beliebig oft hin- und herpendeln kann, dadurch erhält er die nötige Lockerheit. Die Anzahl der verschiedenen Geschmacksnuancen, die durch die Sprachenvielfalt der Grundzutaten zustande kommen, kann der Bäcker je nach Vorliebe individuell zusammenstellen.

Alles ist mit einer (oder auch zwei) Prisen Stottern würzen und kräftig kneten, bis der Teig die gewünschte Festigkeit erreicht hat. An kleineren Klümpchen im Teig, auch Blocks genannt, sollte man sich nicht stören, denn sie tragen zum besonderen Geschmack des Kuchens bei. Nach Herstellung des Grundteiges empfiehlt es sich, den Teig in eine dem europäischen Stern ähnelnde Form (natürlich vorgefettet!!) zu geben und zu belegen. Als besonderer Belag bieten sich zur Hälfte eine angeregte Diskussion über Menschenrechts- und Behindertenpolitik in der Europäischen Union und zur anderen Hälfte Theaterstreusel an, die so lange über den Teig zu geben sind, bis auch jeder einzelne Bestandteil des Kuchens seine Prise „Drama“ abbekommen hat.

Stören sie sich bitte nicht an der langen Backzeit, gut Ding will bekanntlich Weile haben. Der Kuchen wird in einen vorgeheizten Backofen gegeben und 6 Tage (...ja, sie haben richtig gelesen...) gebacken. Dabei ist zu beachten, dass die Temperatur vor allem in den Abendstunden anzuheizen ist, denn nur so erhält der ELSA- Kuchen seine einzigartige Knusprigkeit.

Nach dem Backen empfiehlt es sich, den Kuchen nach einer nicht zu unterschätzenden Abkühlungsphase mit kleinen Highlights zu dekorieren, beispielsweise mit Karaoke-Schlagsahne oder Präsentationsstreuseln. Auch mit einigen Sonnenstrahlen, die wahlweise in oder auf den Teig gegeben werden, können sie ihrem Elsa- Kuchen eine individuelle Note geben und den Geschmack perfektionieren.

Zum Verzehr des Kuchens wird ein Zeitrahmen von 2 Jahren angesetzt, diese lange Haltbarkeit erklärt sich durch die lange Backzeit.

Die European League of Stuttering Associations wünscht ihnen einen...

...Guten Appetit!!

Noch eine kleine Anmerkung: Besonders gut gelingt der Kuchen, wenn er in einer Selbstversorgerküche gebacken wird!

Insgesamt kann ich aber doch sagen, dass der das sechste Elsa youth meeting vom 15. bis 21. Juli 2007 in Nijmegen (Niederlande), nicht nur eine reine Spaßveranstaltung war, sondern dass wirklich etwas hängen geblieben ist.

Die gesamte Woche stand unter dem Motto „Stand up, Speak up“ und sollte uns vor allem Informationen und Anregungen über die europäische Menschenrechts- und Behindertenpolitik geben, die wir mit in unsere Nationalen Selbsthilfevereinigungen tragen und weitergeben sollten.

Aber nicht nur dieser rein informative Teil war Bestandteil des Treffens, sondern vor allem der Austausch zwischen den verschiedenen Teilnehmern stand im Mittelpunkt. Natürlich wurde über persönliche Erfahrungen mit dem Stottern gesprochen, aber wir Teilnehmer tauschten uns auch und vor allem über die verschiedenen Projekte, Erfolge und Misserfolge der nationalen Stottervereinigungen aus. So berichteten Sebastian und ich über die Info-Bustour Stottern und Schule, die wohl einzigartig in Europa ist und erfuhren einiges über die Situation in anderen europäischen Ländern wie beispielsweise Schottland oder Bulgarien, was wirklich sehr interessant war.

Alles in allem kann ich sagen, dass ich jedem jungen Menschen, der stottert, dieses Treffen nur wärmstens ans Herz legen kann. Es ist wichtig, auch einmal über den Tellerrand der Bundesgrenzen hinaus zu schauen und zu erfahren, wie sich die Dinge in anderen Ländern entwickeln. Auch an die vielen Informationen über die europäische Menschenrechtspolitik wäre ich so gebündelt wohl nicht von alleine gekommen.

Zu guter letzt waren es natürlich die vielen verschiedenen Sprachen von Lettisch bis Spanisch, von Finnisch bis Schweitzerdeutsch und die vielen neuen Kontakte mit anderen jungen Leuten, die dieses Treffen so einzigartig machten.

Es bleibt mir zu hoffen, dass die Arbeit Früchte trägt und sich die Teilnehmer nun wirklich jetzt oder in der Zukunft verstärkt in ihren nationalen Vereinigungen engagieren und wir gemeinsam daran arbeiten, dass Europa ein Stück toleranter wird und die bereits festgeschriebenen Menschenrechtsgrundsätze auch in die Tat umgesetzt werden.