

Märzausgabe

Heute haben wir einen Kommentar zum Thema „U16 Wahlen“, ein schnelles Rezept für den kleinen Hunger und Gedanken zum Thema Dankbarkeit.



Sollten Jugendliche schon mit 16 Jahren wählen dürfen?

Kommentar zur Wahl ab 16 von Wanda M. (14)

„Wenn ich das Wort „Politik“ höre, dann denke ich sofort an die Regeln und Gesetze, die in Deutschland herrschen. Diese sind von Politiker*innen, die wir wählen, entschieden worden. Diese Entscheidungen können gut aber auch schlecht sein.“

Ich finde, eine Wahl ab 16 Jahren ist eine sehr gute Idee und ich frage mich auch immer, warum dies noch nicht durchgesetzt wurde und bereits der heutigen Realität entspricht.

Denn die Konsequenzen von Wahlentscheidungen werden besonders jüngere z.B. 16-jährige stark betreffen und deshalb sehe ich keinen Grund, warum eine Wahlerlaubnis ab 16 Jahren nicht jetzt schon der Fall ist.

Politik muss sich sehr stark verändern, damit sich junge Menschen angesprochen fühlen. Der wichtigste Punkt hierbei ist, meiner Meinung nach, die Wahl ab 16 Jahren. Wenn 16-jährige wählen können, dann werden sie eine viel größere Rolle in der Politik haben. Sie werden außerdem mehr mit einbezogen und damit auch ernst genommen.

Ich will bei sehr vielen Themen mitbestimmen. Sehr wichtig ist mir Bildung und Gerechtigkeit, Tier- und Umweltschutz, Gleichberechtigung und auch die Generationengerechtigkeit. Diese macht mir sehr zu schaffen, denn ich frage mich immer...“

(Du willst weiterlesen? Wandas Text geht weiter auf unserem Blog www.Kifrie-Eule.de)



So sehen die fertigen Toast am Ende aus.

Flammkuchen Toast - wenig Aufwand, lecker 😊

für 1 Person,
Zubereitungszeit ca. 25min

Du brauchst dafür:
3 Scheiben Sandwichtoast
5 Scheiben Putensalami
1/2 Becher Creme fraiche
2 Esslöffel Kräuter-Frischkäse
2 Hände voll geriebenen Käse (Gouda, Emmentaler oder Mozzarella) Salz und Pfeffer

Die klein geschnittenen Salamischeiben, das Creme Fraiche, den Frischkäse und den geriebenen Käse in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer, je nach Geschmack würzen.

Von den Toastscheiben die Ränder abschneiden und mit einem Nudelholz flach ausrollen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Toastscheiben auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und mit der Masse bestreichen.

Die Flammkuchen-Toasts nun für ca. 12 Minuten backen.

Fertig



💡 **Anmerkung der Redaktion:**
Das klappt auch mit Pflanzen-Wurst und Pflanzenkäse oder anderen Zutaten, die ihr lieber mögt.



Rawans Tipp zu „Dankbarkeit“

Wir Menschen sind oft sehr undankbar. Zur Dankbarkeit gehört nicht nur sich zu bedanken oder zu Menschen nett sein, die auch zu uns nett sind. NEIN! Dankbarkeit ist viel mehr als das Wort „Danke“ oder „Dankeschön“. Dankbarkeit bedeutet auch Wertschätzung. Ein Beispiel: Bei uns in Berlin ist es schon seit Wochen unnormale kalt, mit 10cm dickem Schnee, und es wird in den nächsten Wochen noch schlimmer. Ich will daraus jetzt keinen Wetterbericht machen, aber ihr müsst euch vorstellen, für uns ist es nicht so schlimm. Wir gehen raus, denken uns dann so: „Ich friere ein, aber bin eh gleich Zuhause, da lege ich mich mit einer Decke und einem warmen Tee hin, dann ist alles gut“. So denken wir alle, aber schon mal nachgedacht, dass wahrscheinlich eine Straße von dir entfernt ein Obdachloser im Schnee liegt und gerade erfriert? Dieser Obdachlose quält sich durch diese Kälte vielleicht schon seit Jahren und er könnte dabei sogar sterben! Viele Obdachlose sind leider bereits im Winter gestorben, aufgrund von Kälte. Manchmal muss man sich wirklich einen Moment nehmen, um über alles nachzudenken, wofür man im Leben alles dankbar ist. Ich mache es so, dass ich jeden Abend, bevor ich schlafen gehe, einen Moment für mich nehme, in dem ich alle Sachen benenne, wofür ich an diesem Tag dankbar bin. Ihr müsst natürlich nicht nur Gott dankbar sein, es gibt viele Menschen, die nicht an Gott glauben. Man kann auch einfach dem Leben und der Welt dankbar sein. Vergesst nicht: Dankbarkeit ist nicht nur Anderen gegenüber wichtig, sondern seid euch selbst auch dankbar!

