

VALENTINA GMÜR (SG) & REBEKKA MARTI (GR)

PIZZA VERSTEHEN ALLE!

Rebekka : Bainvgnüts a nossa preschentaziun sur da pizza... Minchün ha gugent pizza. La pizza as poja decorar cun differentas robas sco ; sosa da tomatas, mozzarella, dschambun, salam, bulais-

(Unterbruch : Valentina unterbricht mit Arm anstupfen)

Valentina flüstert: Ey, da verstoht nöd jede! I fang ah!

Valentina: Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

Ich begrüße Sie herzlich zu unserer heutigen Veranstaltung. Heute möchte ich mit Ihnen über ein Thema sprechen, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch eine lange Geschichte und eine besondere Bedeutung hat – die Pizza.

Rebekka: *Symbolisiert mit den Händen eine Pizza.*

(Rebekka gestikuliert während Valentina spricht.)

Valentina: Die Pizza hat ihre Wurzeln im antiken Griechenland und im alten Rom. Damals wurden Fladenbrote mit verschiedenen Belägen belegt und im Ofen gebacken. Die moderne Pizza, wie wir sie heute kennen, entstand jedoch in Neapel, Italien. Dort wurde sie erstmals im 18. Jahrhundert mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt – die berühmte Margherita-Pizza.

Rebekka: La pizza daja fingià daspö ün fich fich fich fich ... lung temp, ma i's disch ch'ella es gnüda inventada in Italia.

Valentina: Was macht eine perfekte Pizza aus? Ist es der knusprige Teig, der geschmolzene Käse oder die aromatische Tomatensauce? Die Antwort liegt im Auge des Betrachters. Jeder hat seine eigene Vorstellung von der perfekten Pizza.

Rebekka: Mincha uman ha ün'aign'incletta da che cha la pizza perfecta es.

Valentina: Liebe Kolleginnen und Kollegen, die Pizza ist mehr als nur ein Essen. Sie ist ein Symbol für Genuss, Tradition und Zusammengehörigkeit. Lassen Sie uns die Magie der Pizza weiterhin feiern und gemeinsam genießen.

Rebekka: Chars collegs, charas collegas, sco finischun lessa be amo dir, cha la pizza es ün simbol per dalet, tradiziun e comuniun.

Rebekka: Uossa per quels chi nun inclegian tuottas duos linguas

Valentina: Jetzt, für die die beide Sprachen nicht-

Rebekka: *(unterbruch: hei, quells nun inclegian! Fain in frances!)*

Pour ceux qui ne comprennent pas les deux langues.

Valentina/Rebekka : Pour... pour... ceux qui ne... comprendre, neinei, compiiii..compis !, nei sicher nöd, comprendre, pour ceux qui ne comprennent pas les duos. Nei ! (Rebekka zählt rätoromanisch auf 5 als Argument) Ahaa, jooo, nei da isch 12!!! Tuorna!

Valentina: Zählt auf Schweizerdeutsch auf 5) →Zwei, nei

Rebekka : Geistesblitz: Deux? Joooo stimmt!!!

Rebekka : Bun : Pour ceux qui ne comprennent pas les deux langues:

(Beide : Ca. 15 sekunden Schweigen.)

Rebekka: *Uossa per quels chi inclegian tuottas duos linguas :*

Valentina: Für die die beide Sprachen verstehen:

Pour ceux qui comprennent les deux langues.

Beide : Pour ceux qui comprennent les(duos. Nei ! (Rebekka zählt rätoromanisch auf 5 als Argument) Ahaa, jooo, nei da isch 12!!! Tuorna!

Valentina: Zählt auf Schweizerdeutsch auf 5→Zwei, nei!

Rebekka: Geistesblitz: Deux? Joooo stimmt!!!

Rebekka: Bun : Pour ceux qui comprennent les deux langues :

Valentina: Die Pizza hat ihre Wurzeln im antiken Griechenland und im alten Rom. Damals wurden Fladenbrote mit verschiedenen Belägen belegt und im Ofen gebacken. Die moderne Pizza, wie wir sie heute kennen, entstand jedoch in Neapel, Italien. Dort wurde sie erstmals im 18. Jahrhundert mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt – die berühmte Margherita-Pizza.

Rebekka: La pizza daja fingià daspö ün fich fich fich fich ... lung temp, ma i's disch ch'ella es gnüda inventada in Italia.

Valentina: Was macht eine perfekte Pizza aus? Ist es der knusprige Teig, der geschmolzene Käse oder die aromatische Tomatensauce? Die Antwort liegt im Auge des Betrachters. Jeder hat seine eigene Vorstellung von der perfekten Pizza.

Rebekka: Mincha uman ha ün'aign'incletta da che cha la pizza perfecta es.

Valentina: Liebe Kolleginnen und Kollegen, die Pizza ist mehr als nur ein Essen. Sie ist ein Symbol für Genuss, Tradition und Zusammengehörigkeit. Lassen Sie uns die Magie der Pizza weiterhin feiern und gemeinsam genießen.

Rebekka: Chars collegs, charas collegas, sco finischun lessa be amo dir, cha la pizza es ün simbol per dalet, tradiziun e comuniun.

Beide lesen den Text, welchen sie am Anfang vorgelesen haben nochmals, aber gleichzeitig.

(das Ziel ist, das, das Räteromanische immer schneller fertig ist, weil diese Person nur die wichtigen, trockenen Informationen sagt und die andere Person alles viel professioneller, detaillierter erzählt.)

Valentina flüstert: Mer mönd üs doch no bedanke...???

Rebekka: Tuorna, Tuorna.

Sie drehen sich zum Publikum und sagen gleichzeitig Danke beziehungsweise Grazia.

Dann merken sie, dass sie es wieder nacheinander, einzeln sagen müssen.

Rebekka: Fa tü sco prümma

Valentina: Danke!

Rebekka: Grazia!

Beide zusammen: Schweigen!

Beide gleichzeitig: Danke/Grazia!