



Cultural Kaleidoscope

ONE SCHOOL, MANY CULTURES

ABOUT THE PROJECT

At the DHPS, we believe that our diversity is one of our greatest strengths. This year, our school community came together to celebrate the many cultures that make up our vibrant student body through a special cultural project. Each grade explored a unique aspect of culture – from music and dance to festivals, traditions, dress and further – showcasing the beautiful variety of customs and histories represented within our school.

The project has been in the making since 2024 and was officially launched with the staff in June 2025, as a meaningful way to commemorate the Soweto Uprisings of 1976, now honoured annually on 16 June as the Day of the African Child. Over the following months, learners and teachers collaborated creatively to design their contributions. Every class submitted a digital page of their choice, which has been brought together to create this electronic magazine, a colourful tapestry of our collective efforts.

While this is only a single project, our hope is that it sparks a deeper appreciation for the many voices, backgrounds, and stories within our school. As you turn these pages, we invite you to celebrate with us the unity that can be found in diversity.

Or, as we say here in Namibia: “Omutima gwanhu aveshe oghahi kala hina eenghono mumwe.” (A heart of many becomes stronger together.)

Please feel free to share this magazine with friends and family so that our celebration of culture and community can reach far beyond the walls of our school.

*Your Diversity & Inclusion
Team*



TABLE OF CONTENTS

Gedanken aus der Schulleiterfeder	3
Meine Familie	4
Dress & Traditions	6
Kunst, Geschichten & Legenden	12
Music & Dance	18
Rezepten & Essen	24
Language	33
Feste	41
Comparative Philosophy	46

Gedanken aus der Schulleiterfeder



Ich glaube, dass es nur einen Weg gibt, die kulturellen Vorbehalte, welche abgrenzbare Gruppen von Menschen gegeneinander haben, abzubauen.
Wir müssen uns begegnen. Möglichst in einem Raum, in dem das gewünscht und wertgeschätzt wird.
Die DHPS versucht mit aller Kraft so ein Ort zu sein: dieses Projekt, dieses Magazin zeugen davon.
Ich wünsche diesem wunderschön gewordenen Magazin die Aufmerksamkeit die es verdient, die Wirkung die es erzielen möchte und will mich vor allem bei den Initiatorinnen bedanken und bei allen, die es durch ihre eigenen Beiträge so bunt gemacht haben.



Meine Familie

DHPS Kinder-Campus

CULTURAL KALEIDOSCOPE

Welche Sprachen sprecht ihr zu Hause?

Ich spreche Deutsch mit meinem Papa und Englisch mit meiner Mama, und ein bisschen Afrikaans.

Was macht ihr gerne zusammen als Familie?

Spiele spielen und zusammen fernsehen.

Welche Sprachen sprecht ihr zu Hause?

Deutsch. Wenn unsere englische Freunde besuchen, dann sprechen wir Englisch, aber ich kann noch kein Englisch.

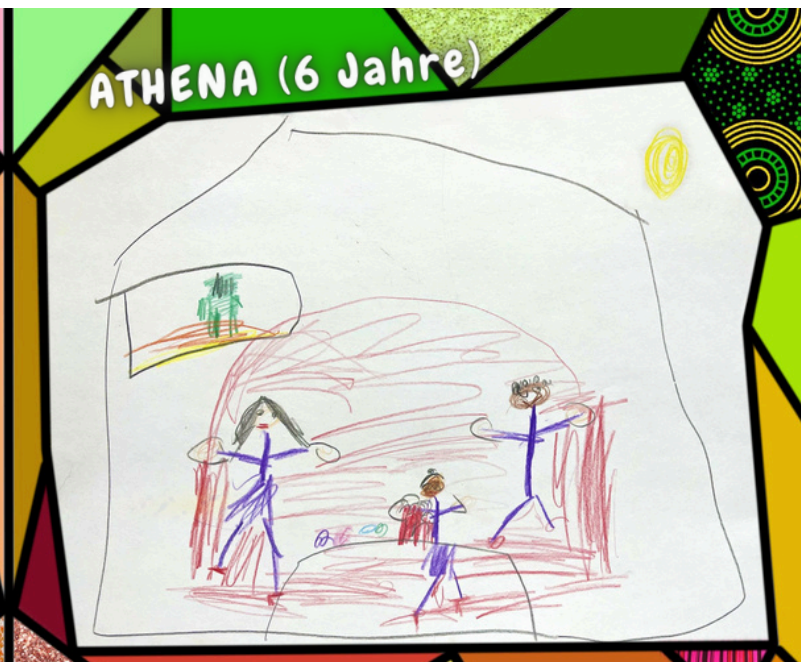
Was macht ihr gerne zusammen als Familie?

Ausflüge liebe ich und den Kamin anzumachen. Ich spiele Hockey.



**EINE SCHULE
VIELE GESICHTER**

**ONE SCHOOL
MANY FACES**



Welche Sprachen sprecht ihr zu Hause?

Englisch mit Mama und Deutsch mit Papa.

Was macht ihr gerne zusammen als Familie?

Reisen und Spiele spielen.

Welche Sprachen sprecht ihr zu Hause?

Afrikaans and Damara.

Was macht ihr gerne zusammen als Familie?

Movie nights. Me and daddy like playing soccer.



Dress & Traditions

Grade 1 & 2

NAMIBIA



Klasse 1c
2025



We Are Namibia

We are children, big and small,
From many cultures, one and all.
We wear our clothes with pride and cheer,
Each is special, each is dear.



Herero dresses wide and bright,
Himba red shines in the light.
Beads from Oshiwambo glow,
San children dance and sing just so.



Damara clap and stomp the ground,
Khoekhoe songs go all around.
Caprivian cloth with colors strong,
All together, we belong.



Different looks, but hearts the same,
We all can play the friendship game.
Hand in hand, we laugh and sing,
Namibian children—one big ring.



- Grade 2D



Afrikaans

Portugiesisch

Oshiwambo

KLASSE
1B



Deutsch

Namibisch

Chinesisch

Dress and Tradition

Grade 1A



Beauty
in
Diversity



German
Chinese

Nama
Portuguese

2b

English
Akan
Ambo
Ukrainian

Herero
Africans



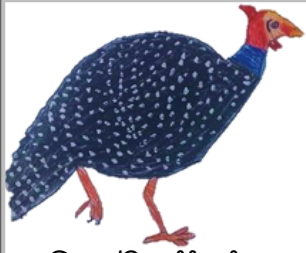


Kunst, Geschichten & Legenden



Klasse 3 & 4





Das Perlhuhn - Joachim Voigts

Eine Fabel aus Namibia - nacherzählt von der Klasse 3b



Ein Perlhuhn war sehr stolz auf sein schönes Gefieder mit den vielen weißen Punkten. Jeden Tag ging es zum Wasser, setzte sich auf einen Stein und bewunderte sein Spiegelbild.

Eines Tages sprang plötzlich ein Pavian ins Wasser. Das Spiegelbild war verschwunden, das Wasser spritzte, und das Perlhuhn ärgerte sich sehr. Es schimpfte: „Der Pavian hat alles kaputt gemacht!“

Da kam der Schakal vorbei. Er fragte scheinheilig: „Was ist los, schönes Perlhuhn?“ Das Perlhuhn erzählte: „Der Pavian hat mein Spiegelbild zerstört. Bitte hilf mir!“ Der Schakal tat so, als wolle er helfen, dachte aber ins geheim: „Jetzt kann ich das Perlhuhn fangen und fressen.“ Er packte das Perlhuhn schon am Kragen. Doch der Pavian sprang herum, zog Grimassen und lenkte den Schakal ab. Der Schakal musste lachen, stolperte und konnte das Perlhuhn nicht festhalten. So konnte das Perlhuhn davon flattern und sich auf einen Baum retten.

Dort schwor es sich: „Nie wieder werde ich so eitel sein. Das hätte mich fast das Leben gekostet!“

Der Schakal blieb hungrig zurück, und der Einzige, der lachte, war der Pavian.







🐼 Kong Rong und die Birnen 🍏

(chinesische Kindergeschichte)

Vor langer Zeit lebte ein kleiner Junge in China. Er hieß Kong Rong. Kong Rong war vier Jahre alt. Er hatte viele Brüder. Manche waren größer, manche kleiner als er. Eines Tages brachte der Vater einen Korb voller leckerer Birnen nach Hause.

Er sagte: „Kinder, kommt! Jeder darf sich eine Birne nehmen.“

Alle Kinder liefen zum Korb.

Die großen Brüder nahmen sich große, saftige Birnen.

Als Kong Rong an der Reihe war, suchte er sich die kleinste Birne aus.

Der Vater schaute ihn an und fragte: „Warum nimmst du denn die kleinste Birne, Rong?“

Kong Rong lächelte und sagte:

„Ich bin der Jüngste. Die großen Birnen gehören meinen großen Brüdern. Ich nehme eine kleine.“

Alle staunten.

Der Vater nickte und sagte stolz: „Kong Rong ist noch klein – aber er hat ein großes Herz.“



Felsmalereien / rock paintings



Klasse 4c

Der Schakal, die Hyäne und die Schildkröte Der listige Schakal überzeugte die

Hyäne, Milch von einem Viehposten zu stehlen. Als die Hirten zurückkamen, schlüpfte der Schakal durch das Loch, während die Hyäne stecken blieb und Prügel bezog.

Der Schakal und die Schildkröte stritten wer schneller sei. Die Schildkröte bat ihre Freunde um Hilfe und gewann.

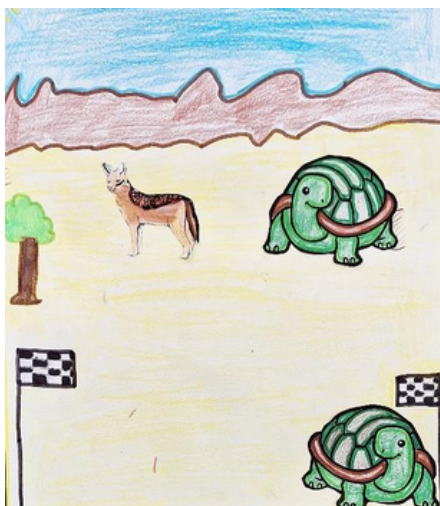
Der Schakal lieh sich den Ziegenbock der Hyäne aus, was zu einem Streit führte. Mit einer List nahm die Schildkröte an dem Treffen im Baum teil. Sie brachte sie alle zum Lachen und beendete den Konflikt.



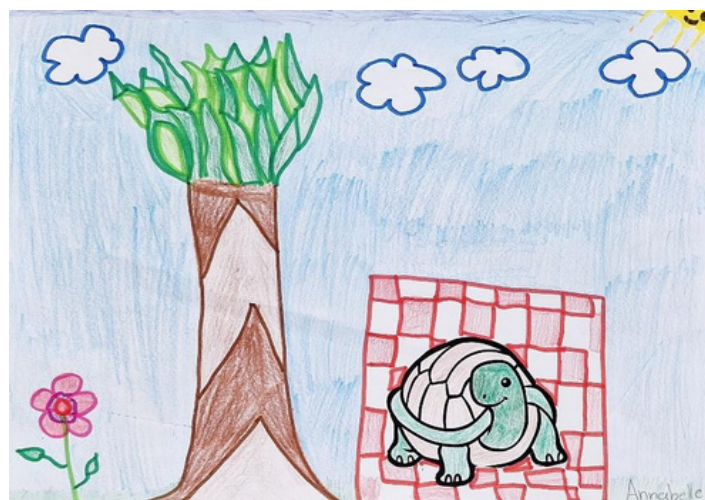
Emma Friedrich



Lily Schernick

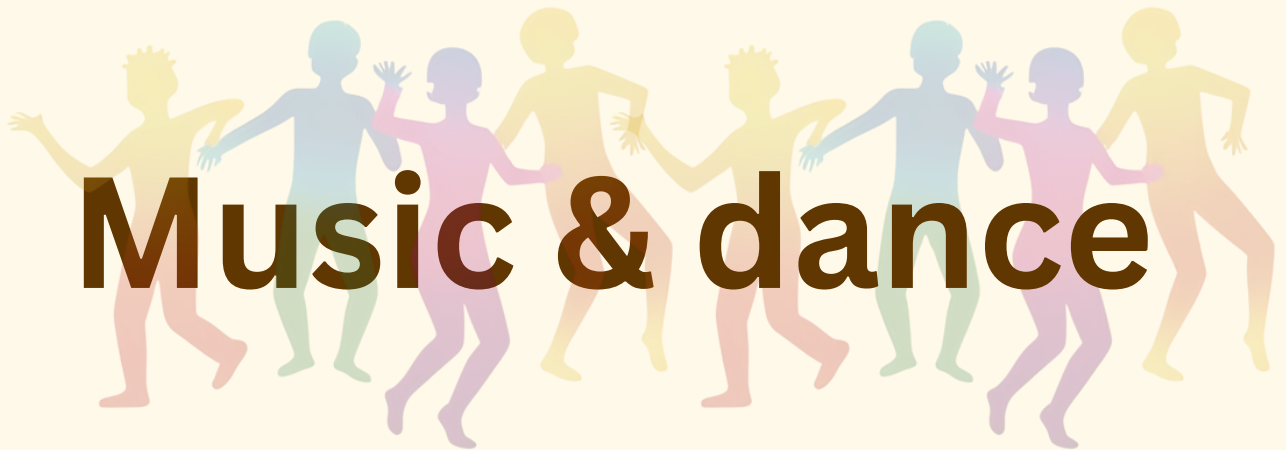


Nicklas Grahl



Annabelle Mathews

In der **Klasse 3d** wurde ein Märchen aus der **Ovambokultur** vorgelesen und anschließend dazu Bilder gemalt. Frau Trudie Amulungu hat uns freundlicher Weise das Märchen nach ihren Erinnerungen aufgeschrieben, so wie ihr Vater ihr und den Geschwistern die Geschichte erzählt hat.



Grade 5 & 6



Cultural Kaleidoscope
Grade 5









THE CLASS 6A SPOTIFY PLAYLIST

MUSIC CONNECTS PEOPLE. LISTEN TO OUR PERSONAL TOP PICKS.





Dutch

Traditional Dutch dress and dance pose.



Oshiwambo

Oshiwambo boys wear these pink stripes and sometimes cheetah print



Chinese

The Chinese traditional dress and dance consists of flowing, connected and smooth moves and clothes.

Diversity in Dance 6c

In der deutschen Tradition tragen Mädchen ein Kleid, das Dirndl genannt wird.

Owambo dancing traditions involve stomping on the ground in a rhythmic way and also clapping the hands.



Deutsch



Owambo



Rezepte & Essen

Klasse 7 & 8

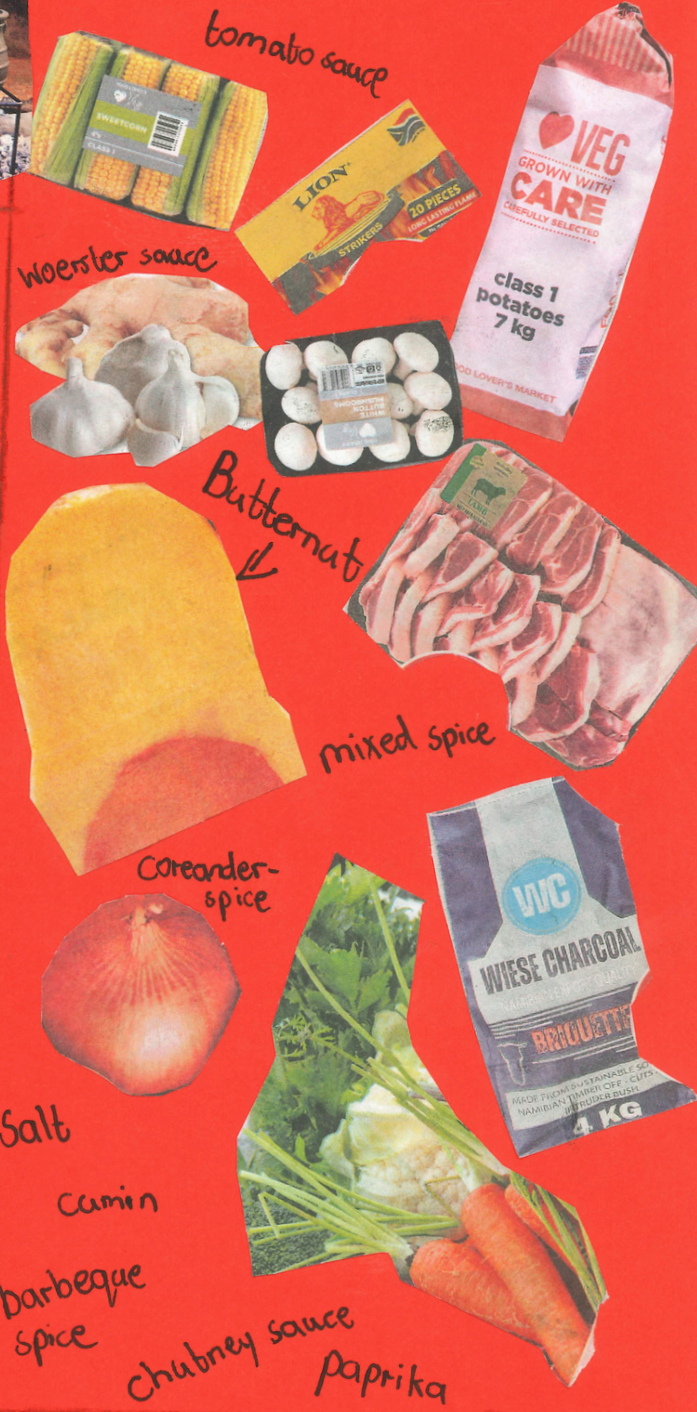
Mutton



Potjie



INGREDIENTS



Steps

1. Make the fire
2. Get ingredients ready, e.g. wash the meat and all the vegetables, carrots, potatoes, green beans, onions, green pepper, butternut, corn and mushrooms.
3. Braise meat in oil (in the pot)
4. Remove the meat (from the pot), then put in your vegetables, onions, green pepper etc.
5. Always keep the coal around and under the pot
6. Let the pot simmer
7. Layer your pot with vegetables from the longest to the shortest cooking time (never stir your pot)
8. Fry your spices seperably, before put on the pot (barbeque spice, salt, paprika, cumin, coreander, mixed spice)
9. Make your sauce with chutney, tomato sauce and woerstersauce.
10. The pot must simmer on low heat for about 2 hours.
11. After pot is ready, remove it from the coal and enjoy it (maybe with roester bread)

Cultural Kaleidoscope

Food



German



Pickled cabbage

Sauerkraut



Afrikaans



BBQ

Braai



French



Crescent pastry

Croissant



Chinese



Dumplings

饺子



Portuguese



Custard tart
Pastel de Nata



Russian



Blini

Блины



Oshiwambo



Stiff porridge

Oshifima



Indian



Butter Chicken

बटर चिकन



Italian



Pizza

Pizza

Kaas en Mieliebrood

- 500g bruismeel
 - 5ml (1tl) sout
 - 3ml bakpoeier
 - 1 blik (410g) heelpitmielies
 - gedreineer
 - 30ml (2e) vars pietersielie, gekap
 - 200ml cheddarkaas, gerasper
 - 500ml (2k) karringmelk
- Voorverhit die oond tot 180 e^o smeer n broodpan van 26 x 13cm
1. Sif die meel, sout en bakpoeier saam. Voeg die mielies, pietersielie, helfte van die kaas en die karringmelk by en roer liggies mit n vurk.
2. Skep in die voorbereide pan, sprinkel die orige kaas bo-op en bak 1 uur of tot n toetspen skoon uit die middel van die brood kom.

- Kartoffelsalat
- 1 kg festkocndende Kartoffeln, ganz
- 3 gekochte Eier, gewurfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2-3 Gewurzgurken, fein gehackt + etwas Gurkenflussigkeit
- 6 EL Mayonnaise
- 1 EL Senf (Dijon oder grobkornig)
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: geriebener Apfel, frische Krauter (Dill oder Petersilie), Tomatenketchup oder Zucker nach Geschmack

1. Die Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser gar kochen (je nach GroÙe 20-30 Minuten). AbgieÙen und so weit abkühlen lassen, dass sie sich anfassen lassen. Noch warm schälen und in Scheiben oder Wurfel schneiden.
2. Das Dressing zubereiten: In einer Schüssel Mayonnaise, Senf, Gurkenflussigkeit, Salz, Pfeffer sowie optional Zucker oder Ketchup verrühren.
3. Den Salat schichten: In eine Schüssel etwas Dressing geben, dann Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Eier (und nach Wunsch Apfel oder Krauter) darauf schichten. Mehr Dressing darüber verteilen.
4. Vorsichtig mischen, sodass alle Zutaten gleichmäÙig überzogen sind, ohne dass die Kartoffeln zerbrechen.
5. Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Kalt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Toasties Bread Tomatoes Cheese Ham / Salami
Chutney & Mayo Butter Take two slices of
bread. Mix Chutney and Mayo together. Put it
on one slice of bread. Layer ham (optional),
tomatoes and cheese and finish it off with the
second slice of bread. Spread butter on the
outside of both slices of bread and then braai
it.

Namibian Braai

HERERO BREAD
6 CUPS OF FLOUR
1 CUP OF SUGAR
1 TABLESPOON OF SALT
1 PACKET OF YEAST
3 TABLESPOONS OF COW OIL
500ML WATER

- 2.1. COMBINE ALL THE INGREDIENTS AND LET THE DOUGH RISE.
 3. PREP THE FIREPIT: LIGHT YOUR TRADITIONAL OVEN (A HOLE IN THE GROUND) AND LET IT HEAT UP.
 4. BUTTER YOUR POT. ROLL THE DOUGH INTO BALLS USING COW OIL AND PLACE THEM IN THE POT.
 5. REMOVE THE COALS FROM THE HOLE, PUT IN THE POT, COVER IT WITH ZINC PLATE, THEN PILE THE HOT COAL ON TOP.
 6. AFTER 30MIN CHECK THE BREAD. IF IT IS GOLDEN, BRUSH COW OIL ON TOP. BAKE FOR ANOTHER 30MIN.
- VOILA! YOUR HERERO BREAD IS DONE AND DELICIOUS.

Milk Tart Pancakes
1 cup flour
2 eggs
1 ½ cup milk
2 tablespoon sugar
1 tablespoon ghee (Clarified butter)
1 teaspoon vanilla essence
-liquidise all together in a blender

Milk tart filling:
2 ½ cups milk
1 teaspoon butter
2 medium eggs
½ cup sugar
1 ½ tablespoon flour
1 ½ tablespoon maziena
Pinch of salt

Method: boil milk and butter. BEAT Eggs and sugar till frothy. Mix vanilla essence, salt, flour and maziena. Add to egg mixture and beat well. Pour in milk mixture and boil till it thickens. Stir continuously to avoid lumps.

Pour over each pancake and sprinkle cinnamon on each layer

SOUSKLUITJIES (DUMPLINGS)

6 servings

🕒 12 minutes

Ingredients

500 ml Cake Flour

10 ml Baking Powder

2.5 ml salt

60 ml Butter

250 ml Milk

3 Eggs

1.5 Litres Water

90 ml Sugar

10 ml Butter

125 ml Cinnamon Sugar

SAUCE

125 ml Sugar

5 ml Ground Cinnamon

30 ml Butter

7.5 ml Cornstarch

10 ml Water

SAUCE

1. Stir the cinnamon, sugar and butter into the dumpling water as it is still in the saucepan.
2. Mix cornstarch and water into a paste and cook it over low heat until it thickens.
3. Pour it over the dumplings while hot.

Method

1. Sift together the flour, baking powder and salt. Rub 60 ml butter into the flour until it resembles breadcrumbs.
2. Whisk milk and eggs together and add to dry mixture.
3. Boil water and sugar in a saucepan and add 10 ml butter until it is melted. Then start to scoop rounds of the dough into the saucepan.
4. Put the lid on the saucepan and let it cook for 10 -12 minutes. Do not lift the lid.
5. Place the dumplings in an ovenproof dish and sprinkle with cinnamon sugar. **28**
6. Repeat the process with the rest of the dough.





7th
Grade
Recipes



Brigadeiro -
Brazilian

Buddha Jumps Over
the Wall- chinese

Potato Salad &
Namibian Steak -
Namibian

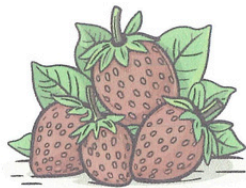
Tourtière-
French

Crêpe



Ingredients:

- 3 Eggs
- 1/2 bottle milk
- tapioca flour
- 1/4 sugar
- 1/4 salt
- optional: fruit ,golden syrup



Step 1

First, put all the dry ingredients in a bowl.

Step 2

Put the eggs into the bowl and whisk ,once that is done gradually add the milk in small proportions and whisk bit by bit until you get a liquid consistency.

Step 3

Now that the batter is ready put a flat pan on the stove on a medium heat and use butter if not cooking oil to oil the pan to be able to start cooking.

Step 4

Once the pan is hot pour a light quantity on the pan make sure it is half the size of a normal pancake and wait for the bubbles to appear and the edges of the pancake to have

a crunchy crust. Then flip the pancake until it has a golden colour .

Step 5

Once your crêpe is ready if you would like to add some maple syrup or for a healthier option some berries. Last but not least enjoy and make sure your stove is off.



Bon
Appétit

Kaleidoscope

8C 2025



Roadrunner Chicken Recipe (Free-Range Chicken Stew)

Ingredients:

- 1 whole roadrunner chicken, cut into pieces
- 1 large onion, chopped
- 2 large tomatoes, chopped
- 3 cloves garlic, minced
- 1 tsp grated fresh ginger (optional)
- 1 tsp curry powder (optional)
- 1 tsp paprika or chili powder (to taste)
- Salt and black pepper, to taste
- Cooking oil (vegetable or sunflower)
- Water or chicken stock – enough to cover the meat
- Fresh coriander (optional, for garnish)



Instructions:

1. Clean and cut the chicken into medium pieces.
2. If very tough, parboil in lightly salted water for 20–30 minutes first to soften.
3. In a large pot, heat 2–3 tbsp of oil over medium heat.
4. Add the onions and sauté until golden.
5. Add garlic and ginger. Cook for another minute.
6. Add the chicken pieces to the pot.
7. Brown them on all sides (this adds flavor).
8. Stir in curry powder, paprika/chili, salt, and pepper.
9. Add chopped tomatoes.
10. Cook until tomatoes break down and create a thick base (about 10–15 minutes).
11. Stir occasionally to prevent sticking.
12. Add enough water to just cover the chicken.
13. Reduce heat to low, cover the pot, and simmer until the meat is tender.
14. Let the stew reduce uncovered for the last 10–15 minutes for a thicker sauce, (optional)
15. Adjust seasoning as needed.
16. Garnish with chopped fresh coriander (optional) and served with Sadza (maize meal porridge) – traditional and perfect or with rice, boiled potatoes, or green vegetables

Mapani Worms Recipe

Ingredients:

- dried Mapani worms
- Tomato(chopped)
- Garlic(chopped)
- Garlic(minced)
- Oil
- Salt & Spices

Instructions:

- Soak or boil the dried worms in water for 10–15 minutes to rehydrate them.
- Drain and rinse.
- Fry onions and garlic in oil until golden.
- Add tomatoes and spices, cook until soft.
- Add the worms, stir-fry for 5–10 minutes until cooked through and flavorful.
- Serve with pap (maize porridge), rice, or bread.



Frikandel Recipe (Dutch Sausage)

Ingredients :

- 300g chicken thigh meat (boneless, skinless)
- 200g beef (or pork, or a mix of both)
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp white pepper
- 1/2 tsp nutmeg
- 1 tsp onion powder
- 1 tsp garlic powder
- 1 egg white
- 3 tbsp breadcrumbs (very fine)
- 2–3 tbsp cold water (as needed)

Instructions:

1. Prepare the meat:
1. Cut the meats into small chunks.
2. Freeze them for about 30 minutes.
3. Grind finely in a food processor, until it becomes a very smooth paste.
4. Add salt, pepper, nutmeg, onion powder, garlic powder, and egg white.
5. Add breadcrumbs and blend again.
6. Add cold water 1 tbsp at a time
7. Use cling film to shape the mixture into sausage shapes, about 15–18 cm long and 2–3 cm wide.
8. Bring a pot of water to a gentle simmer (not boiling).
9. Add salt, and poach the frikandellen gently for about 10–12 minutes.
10. They should firm up and turn pale grey. Don't let them fall apart.
11. Remove and let them cool, store them in the fridge or freeze
12. Heat oil to 180°C (350°F).
13. Fry the frikandellen for 4–5 minutes until golden brown.
14. Served in a bun as a Frikandel special, slice lengthwise, add mayonnaise, ketchup and chopped onions.



Yorkshire Pudding Recipe

Ingredients:

- 1 cup plain flour
- 4 eggs
- ½ cup milk
- Pinch of salt
- Oil or beef dripping

Instructions:

1. Preheat oven to 220°C (425°F).
2. Heat a muffin tin with a little oil in each hole.
3. Whisk flour, eggs, milk, and salt into a smooth batter.
4. Let it rest 30+ minutes.
5. Pour batter into hot tin (about halfway full).
6. Bake 20–25 minutes without opening the oven
7. Serve hot with gravy or roast.





Language

Klasse 9

Grade 9 DHPS Language Tree



How many languages can you speak or understand?

What languages are you currently learning?

Languages Spoken at Home:

- 60% English
- 55% German
- 23% Afrikaans
- 18% Oshiwambo
- 8% Herero
- 4% Nama
- 3% Chinese
- 2% Portuguese
- 2% Russian
- 1% Zulu
- 1% Dutch
- 1% Damara
- 1% Albanian

Languages Currently Learning:

- 49% German
- 43% French
- 40% Afrikaans
- 23% English
- 8% Chinese
- 5% Spanish
- 2% Russian
- 2% Swedish
- 2% Japanese
- 2% Korean
- 2% Zulu
- 2% Dutch
- 2% Xhosa

Languages Students Would Like to Learn:

- 26% Spanish
- 16% Japanese
- 12% Russian
- 12% Portuguese
- 12% Italian
- 12% Chinese
- 6% Swedish
- 4% Other

How Many Languages Can You Speak or Understand:

- 10% speak 2 languages
- 38% speak 3 languages
- 38% speak 4 languages
- 13% speak 5 languages
- 11% speak 6 languages

Language Exploration - Africa

More than 2000 languages are spoken in Africa

Morocco:
Arabic, Berber
(Tamazight,
Tashelhit)



Egypt:
Egyptian
Arabic,
Nubian



Ethiopia:
Amharic, Oromo,
Tigrinya, Somali



DR Congo:
French, Lingala,
Swahili, Kikongo,
Tshiluba



Malawi:
Chichew,
Tumbuka,
Lomwe



Botswana: Tswana,
Kalanga, Tswana, Kalanga,
!Xóǀ (Khoisan)



South Africa: English, Afrikaans, Xhosa, Zulu, Venda,
Tswana, Sotho, Ndebele, Pedi, Swazi, Tsonga, Tswana,
Venda, South African Sign Language



Nigeria: Hausa,
Yoruba, Igbo,
Fulfulde, over
500 languages



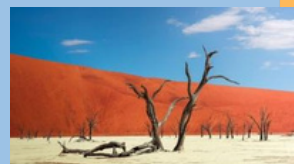
Equatorial
Guinea:
Spanish,
French,
Portuguese



Angola: Portuguese,
Umbundu, Kimbundu,
Kikongo



Namibia:
English, Oshiwambo,
Afrikaans, German,
Otjiherero, Khoekhoegowab,
RuKwangali, Setswana, SiLozi



Morocco:
Arabic, Berber
(Tamazight,
Tashelhit)



Egypt:
Egyptian
Arabic,
Nubian



Ethiopia:
Amharic, Oromo,
Tigrinya, Somali



DR Congo:
French, Lingala,
Swahili, Kikongo,
Tshiluba



Malawi:
Chichew,
Tumbuka,
Lomwe



Botswana: Tswana,
Kalanga, Tswana, Kalanga,
!Xóǀ (Khoisan)



South Africa: English, Afrikaans, Xhosa, Zulu, Venda,
Tswana, Sotho, Ndebele, Pedi, Swazi, Tsonga, Tswana,
Venda, South African Sign Language



Nigeria: Hausa,
Yoruba, Igbo,
Fulfulde, over
500 languages



Equatorial
Guinea:
Spanish,
French,
Portuguese



Angola: Portuguese,
Umbundu, Kimbundu,
Kikongo



Namibia:
English, Oshiwambo,
Afrikaans, German,
Otjiherero, Khoekhoegowab,
RuKwangali, Setswana, SiLozi



Sprachentdeckung

unübersetzbare Wörter

English:

Cringe (*Peinlich unangenehm.*)

Awkward (*Unangenehm oder angespannt.*)

Wholesome (*Rein und gutherzig.*)

Deutsch:

Fernweh (*Fern-Sehnsucht*)

Fremdschämen (*für andere schämen*)

Schadenfreude (*Freude am Leid.*)

Afrikaans:

Lekker (*angenehm oder gut*)

Ja-neh (*Zustimmung mit Zweifel.*)

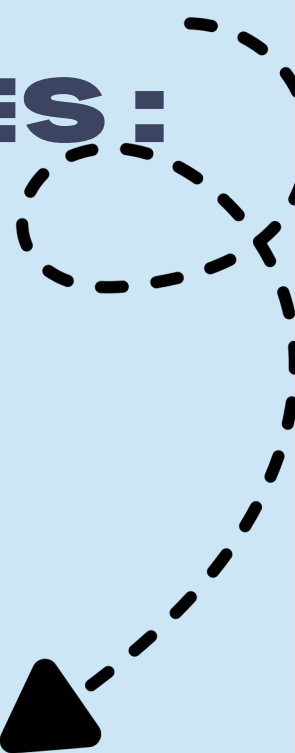
Skelm (*hinterhältiger Dieb*)

LANGUAGE FAMILIES:



Like cousins!

exploring the hidden connections
between african languages and
the world



What are Language Families?

languages, like people, belong to families. That means they come from the same “ancestry language” long ago - just like cousins from the same grandparent!

Examples of language families

Bantu family (Africa)

- Zulu
- Shona
- Oshiwambo
- Kikuyu
- Swahili

common traits :
noun classes
shares roots like - NFU -
(person)

Afro-Asiatic Family (North & East Africa)

- Amharic
- Arabic
- Somali
- Hausa
- Tigrinya

shared features : root based
words
Complex verb systems

Indo-European Family (Europe, Asia parts of Africa)

- Afrikaans
- French
- Portuguese
- Hindi
- German
- English

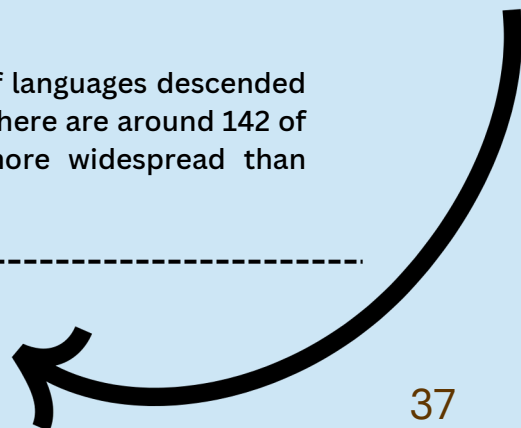
Used in many African schools
, government and media due
to colonization

Why does this Matter?

- Learning a language from a family you already know can be easier due to shared vocabulary, grammar, and pronunciation patterns.

fun facts

- Language families are groups of languages descended from a common ancestor, and there are around 142 of them, with some being far more widespread than others



Language discovery:

UNTRANSLATABLE PHRASES

How do I
translate that?

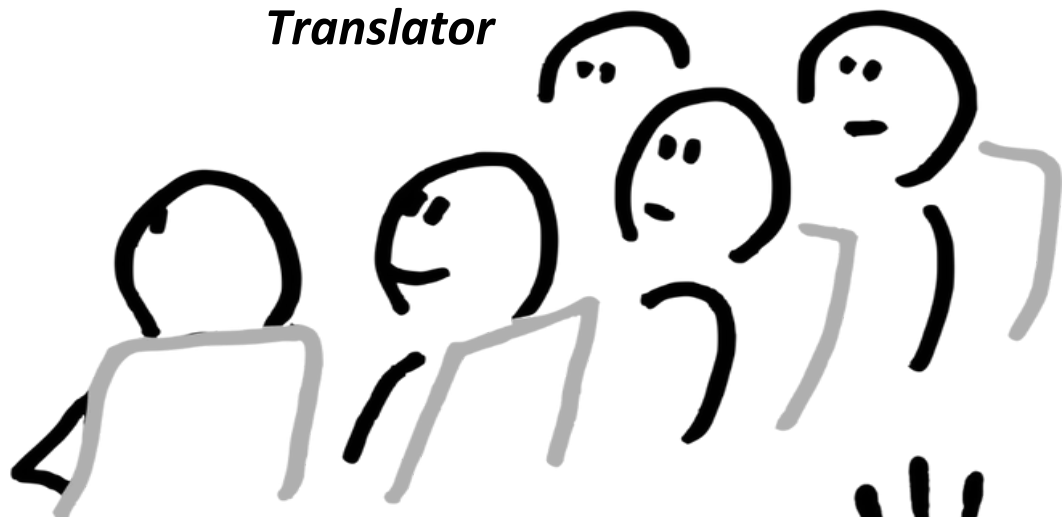
Don't make
an elephant
out of a fly.

Moenie 'n
olifant van 'n
vlieg maak
nie.

?

Translator

Speaker



Language Exploration in Namibia

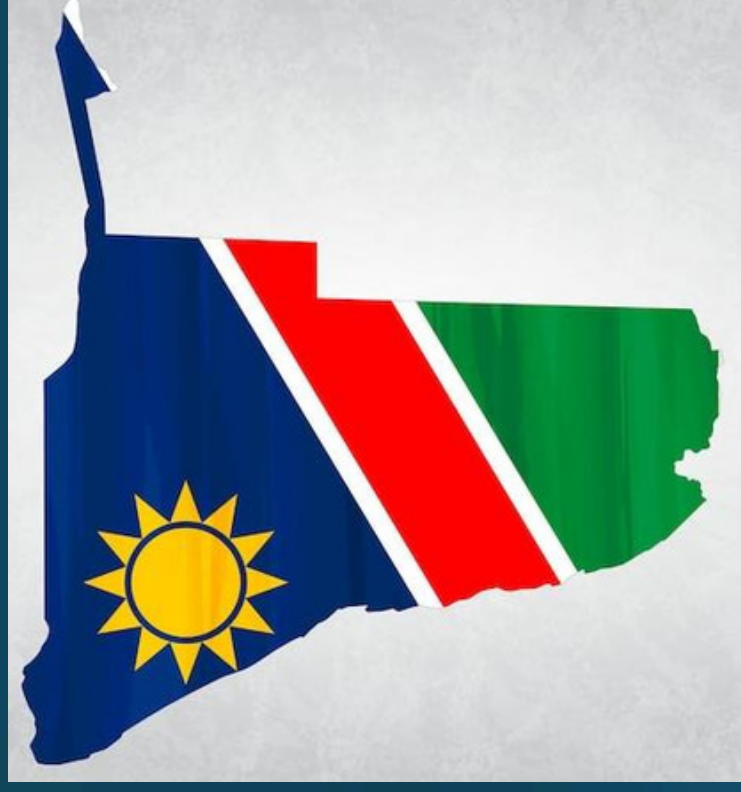
Namibia is home to over 30 languages

Afrikaans was inherited from the South African colonial era

Language Distribution:

Northern:
Oshiwambo, Kavango

Central:
Khoekhoegowab,
Otjiherero



English is the official language
Namibia has indigenous Bantu and Khoison languages

Southern:

Nama

Eastern:

San language

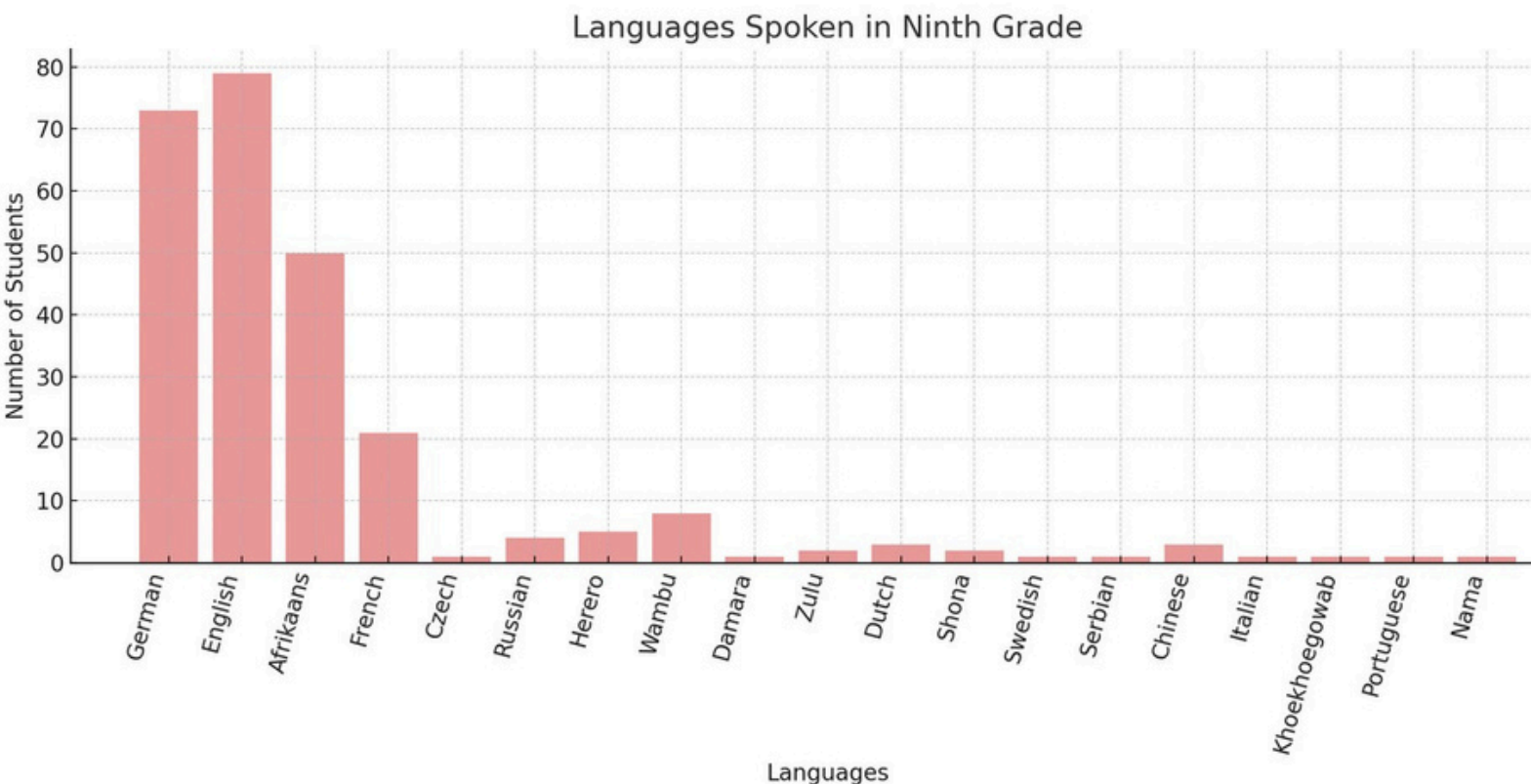
Sign language is recognize language for education

Other languages:
German, Portuguese,
France,

DAY OF THE AFRICAN CHILD

Languages

Recognized on June 16 to commemorate the 1976 Soweto Uprising in Southern Africa, where students protested for the right to be taught in their own languages. Importance multilingualism, for education and development across Africa.



This shows the rich diversity of African children. It reminds us to celebrate the diversity and rights of African children, including the right to quality education.



Feste

Klasse 10

Namibian

festivals

QBS Nera Deser
Sabine

Philine

Jarek

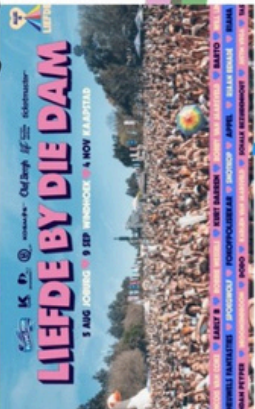
Josi

K. Pock

Shannon

Pia

Liefde by die Dam



Hentes Vis fees



Alice

Kosmas fees



Benson Act



Sound of Summer



Jugendkammeral Windhoek

Julian



Camp out



Oktoberfest

Roglo + Weesjies

Independence Day



Tamara

Frank

Dominique

陈泰朝



THE BEAUTY OF DIFFERENCE

Grade 10E

From the food we eat to the language we speak the world is shaped by the rich, colorful patchwork of cultures from every corner of the globe each of earth. Seven continents bring its own traditions stories and values. They created a world that is more vibrant, more understanding and more alive. Different cultures bring different ways of thinking celebrating and living. Every culture carries the sun magic and when different cultures meet something amazing happens we learn from each other. We try new things and we see the world through new eyes.

Here's a journey through one remarkable tradition from each part of the globe:

Africa- the Himba red ochre (Namibia)

The women apply a piece made from fat and red ochre to their skin and hair. This practice is not only a symbol of beauty, but a way to protect their skin from the harsh sun. It reflects a deep connection to the land and a strong sense of identity

Asia- the Lantern Festival (China)

Celebrated on the 15th day of the lunar year the lantern festival lights up the night with vibrant colors. Lanterns often painted with messages of hope are released into the sky symbolizing the letting go of the past and welcoming of new beginnings.

Europe- Bastille Day (France)

On 14 July France celebrates Bastille Day remembering the 1789 storming of the Bastille prison during the French revolution. The day is filled with parades fireworks over the Eiffel Tower and gatherings to honor freedom.

Oceania- The Haka (New Zealand)

The Māori Haka is a powerful ceremonial dance performed to convey strength unity and pride, traditionally used to challenge opponents or significant events

South America- Inti Raymi (Peru)

In Cusco, Peru, the annual festival honors the Inca Sun God. Through ceremonies, colorful costumes and traditional music. The event celebrates the connection between humans and nature.

North America- The first nation powwow (Canada)

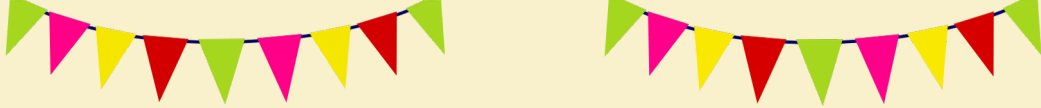
Powwows, are gatherings that celebrate indigenous culture to dance music and stories. Dancers wear intricate Regalia drums echo across the grounds and generations come together to honor and such traditions while sharing them with visitors.

Antarctica- Mid winter Feast

Though Antarctica has no prominent population researchers stationed there celebrate the winter solstice with the midwinter feast. It's a rare moment of warmth and connection in the most remote place on earth.

Across continents these traditions, remind us that while our customs may differ, they all carry the same essence, a desire to connect to express identity and to pass on meaning from one generation to the next. Culture diversity does not divide us it unites us and which is us painting the world in countless colors.





NAMIBIAN FESTIVALS

MARULA FESTIVAL



OKTOBERFEST



HERERO WEDDINGS



Namibia's

Kulturelle Feste

Mahangu Fest

Das MahanguFest imAugust markiert Erntewechsel,ehrt die besten Farmer, fördert Austausch und neue Techniken und sichert die Lebensmittelversorgung im Norden Namibias.

Mahangu Fest



Herero Tag

Herero-Tag

Gedenkfeier der Herero-Geschichte mit farbenfrohen Trachten, Paraden und Reden, oft in Okahandja, aber auch in westlichen Regionen gefeiert.



Unabhaengigkeitstag



Unabhängigkeitstag

Namibias Unabhängigkeitstag am 21. März feiert seit 1990 die Befreiung von Südafrika und wird landesweit mit Zeremonien, Veranstaltungen und dem jährlichen Hauptevent begangen.

Damara-Kulturfest



Damara-Kulturfest Feiere der Damara-Kultur mittraditionellem Tanz, Gesang, Khoekhoegowab-Sprachvorführungen und Handwerksausstellungen

Oktoberfest



Oktoberfest in Windhoek

Deutsches Kulturfest mit Blasmusik, deutschem Essen und traditionellen Trachten, das den deutschen Kolonialeinfluss widerspiegelt.



Comparative Philosophy

Grade 11

What is comparative philosophy?

comparative philosophy is the study of ideas from different cultures or traditions to understand how they relate or differ. It compares things like ethics, reality, and knowledge across systems like African Ubuntu, western liberalism, Buddhism, and Confucianism. The goal is to learn from diverse worldviews and break away from a single cultural perspective.

Community and culture

- Owambo: hospitality and generosity are vital; strong communal bonds even in hardship. Social life is interwoven with cultural traditions and rituals.
- Serman-Namibian: hospitality is structured; emphasis on privacy and independence. Cultural life is more individual and organized.

Comparative Philosophy:

The difference in living between German Namibians and the Owambo

Family life

- Owambo: Extended families; strong respect and obligations toward elders as wisdom-keepers.
- Serman-Namibian: Nuclear families; children are raised to be independent, elders respected but treated as equals.

Philosophy

- Owambo: Based on Ubuntu – community, harmony, and shared identity. A person is defined by their connection to others.
- Serman-Namibian: Based on individualism and rationality – personal freedom, independence, and achievement are key.

Gender Roles

- Owambo: Traditionally male-dominated; women essential in home and farming. Gender roles are slowly evolving.
- Serman-Namibian: historically patriarchal but now largely gender-equal; roles are more fluid.



DIE LINSE

//KULTUR DER 11B

Jeder Mensch trägt seine eigene Linse, durch die er die Welt betrachtet. Was dir als Wirklichkeit erscheint, ist das Gewebe deiner Erfahrungen, genährt von deiner Kindheit, geformt durch Erziehung, Kultur und Umfeld. Deine kulturelle Prägung färbt deinen Blick – und macht ihn zu einem einzigartigen Ton im großen Mosaik der Menschheit.

Meine Kultur ist von vielen Einflüssen geprägt: slawischen, türkischen, mongolischen und finno-ugrischen.

Ich trage Nationalstolz in mir, schätze Familie, Arbeit und unsere Geschichte. In meiner Herkunft verbinden sich orthodoxe und muslimische Traditionen

– auch wenn ich selbst Atheist bin. Feiertage wie der 9. Mai (Tag des Sieges) oder Weihnachten sind für mich wichtige Symbole unserer Erinnerung.

Ich wuchs in einer Gesellschaft auf, die lange als relativ homogen galt: fleißig, pünktlich, ordnungsliebend und traditionsbewusst. Doch durch Einwanderung hat sich Deutschland stark verändert. Heute spüre ich das Ringen darum, wie viel Wandel unsere Identität

verträgt, ohne die tiefen Traditionen zu verlieren. Ich bin ein Denker – heimatverbunden und facettenreich.

Ich bin in einer Kultur verwurzelt, die Familie, Tradition und Zusammenhalt großschreibt. Ich liebe christlichen Festen oder mit Boeremusiek und Tanz. Typische Speisen wie Bitong oder Melkert gehören für mich einfach dazu. Humor, Musik und Gemeinschaft geben meinem Alltag Kraft und Freude.

Meine Wurzeln liegen in der Kolonialzeit, als meine Vorfahren aus Deutschland nach Namibia kamen. Ich spreche Deutsch, gemischt mit Einflüssen aus Afrikaans und Englisch. Mir ist Gemeinschaft sehr wichtig – wir verbringen Zeit bei Braais, beim Campen oder gemeinsamen Ausflügen. Auch unsere Küche verbindet deutsche und südafrikanische Traditionen. Ich bin stolz, ein Teil Namibias zu sein, und liebe dieses Land.

Ich lebe in einer Kultur, die von Gemeinschaft, Respekt vor den Älteren und von traditionellen Werten getragen wird. Bei Festen tanze ich zu Trommeln und Gesang, esse Oshifima, trinke Oshikundu und trage unsere traditionelle Kleidung. Geschichten meiner Familie, Humor und Gastfreundschaft sind für mich genauso wichtig wie die Unterstützung innerhalb der Großfamilie.

Ich stamme von einer gemischten Herkunftslinie ab – europäischen Siedlern und einheimischen Völkern. Meine Sprache ist meist Afrikaans, und mein Leben ist von Familie und Gemeinde geprägt. Ich bin christlich und verbringe viel Zeit bei Festen. Besonders genieße ich Speisen wie Bobotie, Braai oder Koeksisters.

Ich gehöre zu den Shona in Simbabwe. Unsere Steinmetzarbeiten erzählen Geschichten der Ahnen und von unserer Verbundenheit mit der Natur. Für mich ist der Begriff Ubuntu wichtig: Ich bin, weil wir sind. Gemeinschaft sehe ich nicht als Gegensatz, sondern als Vollendung meiner selbst. In meinen Traditionen finde ich Stärke, Kreativität und Zusammenhalt.

Darum gibt es nicht die eine, allen gemeinsame „wahre“ Welt. Wir treten ins Leben, sammeln Eindrücke, wachsen in unseren Traditionen und öffnen die Wirklichkeit. Doch jedes Bild ist nur ein Fragment – so vielfältig wie die Kulturen, aus denen es hervorgeht.

Friedrich Nietzsche entwickelte den Perspektivismus: Jedes Erkenntnis ist an eine Perspektive gebunden. Es gibt keine objektive, absolute Wahrheit, sondern nur viele Sichtweisen, die nebeneinander bestehen. Dies liegt sehr nah an der Idee, dass jeder Mensch durch Kultur, Erziehung, Erfahrung seine eigene Wirklichkeit sieht.



Darstellung: Friedrich Nietzsche

1 Deutsch

2 Russisch-Tatarisch

3 Deutsch-Namibisch

4 Oshiwambo

5 Afrikaans

6 Namibisch-Coloured

7 Shona