

**Mai 2018**

Die PH-Zeitung von Studis für Studis



**MENSA**

Interview mit Carsten Witte,  
Gründer des Vereins "Jung & Krebs"

Unsere PH-Mensa- ein Blick hinter die Kulissen

Réflexion interculturelle: Babysitten in Deutschland-  
pas facile! Zwischen "hélicoptères" und "corbeaux"

# Inhalt

## Seite

Neuigkeiten	4
Jung und Krebs	6
Mensabericht	8
Gerichteküche	11
Réflexion interculturelle	12
Freidenkerbox	13
Rätseleseite	15
Veranstaltungstipps	16

# Vorwort

Liebe P-Hasen und P-Häschen,

das Sommersemester hat so langsam in seine geregelten Bahnen gefunden. Mittlerweile habt ihr euren Stundenplan halbwegs verinnerlicht, ihr verlauft euch nicht mehr auf der Suche nach dem richtigen Seminarraum und – als die anfängliche Motivation zu Semesterbeginn bei den ersten warmen Sonnenstrahlen zu bröckeln begann- habt ihr vielleicht schon das erste Mal geschwänzt...?

Pünktlich zur vielleicht schönsten Jahreszeit an der PH ist auch das Wetter wieder mit dabei! Neben Wissenswertem rund um Freiburg und die PH warten in dieser Ausgabe spannende Artikel auf euch: Paulina wagt den Blick hinter die Kulissen unserer Mensa und prüft diese auf Herz und Nieren. Wir lernen den PH- Studenten Carsten und seinen Freiburger Verein „Jung und Krebs“ kennen. Elise berichtet in ihrer „Réflexion interculturelle“ von abenteuerlichen ersten Versuchen als Babysitterin in Deutschland. Giovanna nimmt uns in ihrem Freidenker- Artikel mit auf eine Phantasiereise und Franzi zeigt uns kulinarische Köstlichkeiten passend zur Frühlingszeit. Außerdem kommt der Knobelspaß natürlich wieder nicht zu kurz und mit dem PH- Veranstaltungskalender seid ihr immer bestens up- to- date.

Ihr seht: Der Sommer kann kommen. Wir wünschen euch viel Spaß mit dem Wetter! Wir danken allen Beteiligten für ihre Beiträge zu dieser Ausgabe!

Eure Wetterfrösche



Elise  
 Jimmy  
 Franziska  
 Julika  
 Max  
 Verena  
 Bea  
 Paulina

## Impressum

Herausgeber: AK "Das Wetter"  
 Redaktion, V.i.S.d.P. und Layout: Elise Chaigneau, Verena Hausch, Maximilian Härtel, Bea Melzner, Julika Pfeiffer, Paulina Poll, Franziska Wöllhaf  
 Titelbild: Fotografie von Maximilian Härtel  
 Zeichnungen: Jimmy, Julika Pfeiffer

Druck: Offsetdruck Bernauer

Auflage: 400  
 Erscheinung: 2x pro Semester

Kontakt:

KuCa  
 Höllentalstraße 2  
 79117 Freiburg-Littenweiler  
 daswetter@stura-ph.de

Die Verantwortung für Inhalte und das Gendern bzw. Nicht-Gendern der Texte obliegt den Autoren bzw. Autorinnen.

# Neuigkeiten

## Werde Study-Buddy

Liebe Kommiliton\*innen, dieses Semester startet das Sozial-Referat ein neues Projekt für geflüchtete Menschen, die an der PH Deutsch lernen.

Du willst das im Deutschstudium Gelernte auch einmal praktisch anwenden und somit Mitmenschen weiterhelfen?

Dann werde STUDY BUDDY!!!

Worum geht's?

In kleinen Gruppen und freundschaftlicher Atmosphäre helfen wir den Deutschlernenden, ihre Lese-, Schreib- und Sprechkompetenz zu verbessern. Wir geben ihnen einen Raum zum Üben und um Fragen zu stellen.

Wann?

Wir wollen uns (je nach Nachfrage) alle zwei Wochen treffen.

Wir freuen uns sehr über motivierte Study Buddies, die uns bei dem Beginn und Aufbau des neuen Projekts unterstützen!!!

Bis bald und liebe Grüße,

Jule, Annika und Emilia

Habt ihr noch andere Fragen, schreibt uns gerne eine E-Mail:

[jule.reiter@stud.ph-freiburg.de](mailto:jule.reiter@stud.ph-freiburg.de)

[annika.hocke@stud.ph-freiburg.de](mailto:annika.hocke@stud.ph-freiburg.de)

[emilia.finck@stud.ph-freiburg.de](mailto:emilia.finck@stud.ph-freiburg.de)

## Mit Haut und Haar – aus Respekt vor dem Tier

Cowfunding Freiburg verschenkt Rinderhaut zum Gerben

Die Sonne scheint, der Frühling ist da – Zeit, das Fahrrad auszupacken oder die Wanderschuhe zu schnüren. Zum Beispiel für einen Ausflug ins nah-

gelegene Horben zum Hof der Familie Asal. Nur elf Kilometer trennen diesmal die Freiburger Cowfunding-Kunden von ihrem Rind Peter. Landwirt Asal ist wichtig, dass alle Teile der Tiere verwendet werden, deswegen verschenkt Cowfunding diesmal die Haut des Tiers zum Gerben oder für die Lederherstellung. Wer wissen möchte, wie Peter lebt und wo er herkommt, ist jederzeit willkommen.



Der Vogtshof ist ein traditioneller Schwarzwaldhof mit Mutterkuhhaltung in Horben. Drei Generationen leben hier unter einem Dach: Oma, Eltern und die fünf Kinder. Dort steht Peter im modernen Laufstall bzw. im Sommer auf der Weide und genießt gemeinsamen mit seinen Kuhdamen und Jungbullen die Panoramasicht auf den Kandel. Zum Fressen gibt es Berggräser, Heu und im Winter Silage von den eigenen Flächen. Im Gegensatz zur intensiven Rindermast wachsen die Tiere vom Vogtshof in extensiver Haltung und damit langsamer und natürlicher auf.

Landwirt Matthias Asal ist wichtig, dass alle Teile der Tiere verwertet werden, denn „bei uns wird jedes Tier wertgeschätzt und auch so behandelt. Wir sind von der Geburt bis zur Schlachtung bei unseren Tieren. Jede Kuh und jedes Kalb trägt bei uns einen Namen und wird dadurch auch zu einem Teil unserer Hofgemeinschaft.“ Weil Peter ziemlich groß ist, hat sich Cowfunding diesmal etwas Besonderes zu diesem Thema ausgedacht: „Aufgrund seiner Größe hat das Rind viel Fell und wir fänden es richtig toll, wenn es nicht in die Tonne muss, sondern einen Abnehmer zum Gerben oder zur Lederherstellung findet. Der- oder diejenige würde es geschenkt bekommen, müsste sich nur bei uns melden und das Fell am Schlachttag beim Metzger abholen.“, so Cowfunding-Initiator Moriz Vohrer. Wer sich persönlich davon überzeugen möchte, wie und wo Peter gehalten wird, ist auf dem Vogtshof herzlich willkommen.

Weitere Information zum aktuellen Cowfunding-Rind: [www.cowfunding-freiburg.de](http://www.cowfunding-freiburg.de)

### Über Cowfunding

Das grüne Start-Up Cowfunding Freiburg unterstützt regionale Landwirte bei der Direktvermarktung ihrer Produkte. Cowfunding fokussiert sich hierbei auf Kleinbauern, die zu klein für die globale Wirtschaft geworden sind. Das Konzept ist denkbar einfach: Der Landwirt lädt Fotos seiner Tiere, die er verkaufen möchte, in den Onlineshop. Der Kunde bestellt seine Fleischpakete und sobald das Tier zu 100% verkauft ist, macht der Landwirt einen Termin beim Metzger. Geliefert wird in mahlzeitgerechten 400g Päckchen, die man einfriert und die über mehrere Monate haltbar sind. Ziel ist es, die Supermärkte zu umgehen und einen direkten Kontakt zwischen Landwirt und Endkunde aufzubauen. Die vom Kunden gewünschte Transparenz schafft Cowfunding, indem der Käufer die Möglichkeit bekommt, hinter die Kulissen zu blicken. Man findet auf der Webseite alle wichtigen Informationen über die Landwirte, ihre Höfe und Tiere.

Pressefoto: Rind Peter vom Vogtshof  
 Weitere Pressefotos unter <https://cowfunding-freiburg.de/pressemappe/>

### Ich würde gerne lernen,...

Ich würde gerne lernen, ein Kleid meiner Träume zu nähen.

Ich würde gerne lernen, Einrad zu fahren.

Ich würde gerne lernen, eine Schwarzwälderkirschtorte zu backen.

Ich würde gerne lernen zu jodeln.

Ich würde gerne lernen, wie man Salsa tanzt...

Aber alles kostet so viel Geld!

### QUATSCH!

Hegst du schon immer solche Lernpläne und Wünsche? Komm zum Wissens- Austausch-Workshop am 17. Juni an der PH (Raum wird noch bekannt gegeben).

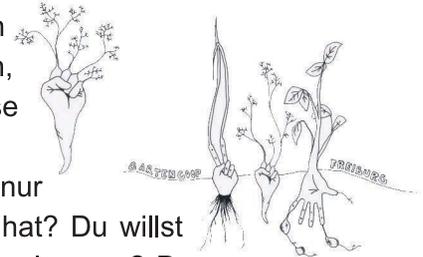
Alles was dafür notwendig ist, ist eine kurze Anmeldung per Mail an [alemanelis@gmail.com](mailto:alemanelis@gmail.com)

Wir freuen uns auf dein Kommen!

Wir freuen uns mit dir zu lernen!

### Weiter wie bisher? Oder GartenCoop

Du willst endlich mal genau wissen, wo dein Gemüse herkommt? Du willst, dass es nur 20km Weg zu dir hat? Du willst regional und saisonal essen? Du willst, dass die GärtnerInnen fair bezahlt werden? Du willst selber ab und zu mit in der Erde buddeln und die Kartoffel, die du isst, selbst ausgraben?



Dann werde Mitglied der GartenCoop.

In der Gartencoop Freiburg haben sich Menschen zusammengeschlossen, um selbstbestimmt eine regionale und saisonale, ökologische, klimagerechte und soziale Landwirtschaft zu erproben und gemeinschaftlich eine Gemüse-Selbstversorgung aufzubauen.

Konkret zahlst du monatlich einen Beitrag, bekommst einmal die Woche frisches Gemüse aus Tunsel, hilfst nach deinen Möglichkeiten mit bei Ernte, Verteilung des Gemüses usw. und lernst viel über die Funktionsweise einer solidarischen kleinbäuerlichen Struktur.

Es gibt übrigens auch die Möglichkeit einer Proben-Mitgliedschaft, damit du ausprobieren kannst ob dir bei der „GaCo“ gefällt.

Mehr Informationen:

<http://www.gartencoop.org/tunsel/> oder schau dir den Film über die GartenCoop an: <http://www.gartencoop.org/tunsel/film>

Melde dich hier, gerne auch bei Fragen: [info@gartencoop.org](mailto:info@gartencoop.org)

# Ein Freundeskreis, in dem zufällig jeder Krebs hat



Von Verena Hausch

Carsten Witte ist der Gründer von „Jung und Krebs“, einem Freiburger Verein für junge Menschen, die mit der Diagnose Krebs leben. Für das Wetter hat er uns einige Fragen beantwortet.

## **Hallo Carsten von Jung und Krebs, kannst du dich kurz vorstellen?**

Hey, ich bin Carsten, 31 Jahre alt, studiere im 4. Semester Gesundheitspädagogik und habe 2011 die Diagnose Knochenkrebs bekommen. Nachdem ich 2013 und 2014 noch Lungenmetastasen dazu kamen, dachte ich mir: Es muss sich was ändern in meinem Leben. Ich gründete Jung und Krebs, eine Anlaufstelle für junge Menschen mit Krebs, die sich über ihr Schicksal, ihr Leben, austauschen wollen.

## **Welche Hauptziele verfolgt der Verein?**

Wir wollen den Leuten Mut machen! Nichts ist schlimmer, als sich in so einer schweren Zeit alleine und missverstanden zu fühlen. Das gibt es bei uns nicht. Wir gehen alle so sensibel miteinander um, das wünsche ich mir für die ganze Gesellschaft. Weniger Ego, mehr Gemeinschaft!

## **Wie hat sich Jung und Krebs entwickelt?**

Anfangs waren wir nur eine Selbsthilfegruppe. Nun sind wir ein Verein, der Spendengelder bekommen kann, mit denen wir einigen Menschen helfen können. Wenn wir von betroffenen Familien in der Region hören, die gerade eine schwere Zeit durchmachen, versuchen wir durch Wunscherfüllungen etwas Licht ins Dunkel zu bringen.

Andererseits unternehmen wir viel in der Gemeinschaft. Letztens waren da der Freiburgmarathon

und der CharityRun&Walk, bald wird da unser Sommerfest sein und unsere alljährliche Großveranstaltung, die „Hommage ans Leben“.

## **Wie kann man sich eure Gruppe vorstellen? Wer ist dabei?**

Ein Freundeskreis, in dem zufällig jeder Krebs hat. Wir sind bunt gemischt. Ob 20 Jahre und Brustkrebs oder 40 Jahre und Gehirntumor, „leider“ ist alles vertreten. Dennoch verbindet uns eins: die Freude am Leben.

## **Jung und Krebs- das klingt ja schon mal nach zwei Aufnahmekriterien für eure Gruppe. Gibt es bei euch auch Menschen ohne Krebs- Diagnose? Wie lange ist jemand für euch "jung"?**

Grundsätzlich besteht unsere Gemeinschaft aus jungen Menschen mit Krebs zwischen 18-39 Jahren. Da aber Familie und Freunde durch die Krankheit auch irgendwie betroffen sind, haben wir auch Veranstaltungen, bei denen wir diese einladen. Wir vergessen nämlich niemals diejenigen, die auch uns nicht vergessen haben und die für uns in schweren Zeiten da waren. Jung sind die, die sich bei uns wohl fühlen, mit unserem Umgang mit der Krankheit.

## **Ihr nennt euch selbst "Krebsis"- das klingt fast schon ein bisschen liebevoll, nach Kosename. Wie würdest du den Umgang mit der Krankheit in eurer Gruppe beschreiben?**

Unser Umgang mit der Krankheit unterscheidet sich nicht vom Umgang anderer mit ihrem Leben: Mal humorvoll, mal traurig, mal wütend, mal sarkastisch, vielleicht aber ein bisschen bewusster

und achtsamer. Wer weiß, wie es „unten am Boden“ war, will da so schnell nicht mehr hin und genießt auch die kleinen Dinge im Leben. Zum Beispiel Gesundheit, das selbstverständlichste Gut der Welt, bis es einmal weg bleibt.



### **Zu welchen Zeitpunkten ihrer Erkrankung kommen Menschen zu euch?**

Das ist ganz unterschiedlich. Mal direkt nach der Diagnose, mal aber auch erst Jahre nach der Therapie, wenn man bereit ist für den Austausch mit anderen.

### **Was war deine persönliche Motivation für die Gründung des Vereins?**

Der Satz: „Herr Witte, wenn dies ein bösartiger Tumor ist, können sie sich von ihrem Arm verabschieden“. Das hat mir ein Arzt an den Kopf geworfen, kurz nach dem man mir Tumorgewebe entnommen hatte, um zu checken, ob es Krebs ist oder nicht. Dieser Penner von Arzt hätte mal ein paar Pädagogikseminare an der PH belegen sollen.

Allgemein aber war und ist es meine Motivation, andere, die nicht so viel Support haben wie ich ihn hatte, zu unterstützen und zu zeigen, wofür es sich lohnt, durch die Täler des Lebens zu gehen.

Krebs ist ein Arschloch. Keiner braucht ihn, er schmerzt uns und unsere Lieben. Dennoch ist es unser Umgang mit der Krankheit, den wir selber

erlernen müssen und uns kein Arzt verschreiben kann. Ich sag ja immer: „Lieber Humor anstatt Tumor!“

### **Ihr wünscht euch in eurem Internetauftritt, nicht auf den Krebs reduziert zu werden. Welche konkreten Dinge sind für dich die DOs und DON'Ts für deine Mitmenschen (z.B. Freunde, Familie, Studienkollegen)?**

Seid offen und ehrlich, kehrt keinem Betroffenen den Rücken zu, denn niemand ist Profi in Sachen Krebs. Besprecht euch und findet gemeinsam den besten Umgang, denn die Isolation ist fast schon schlimmer als die Krankheit selbst. Seid ehrlich!

Fragt, ob der Betroffene Tipps oder Ratschläge will oder nicht. Es hat mich einfach genervt, jeden Tag gesagt zu bekommen, das 5kg Tomaten oder zig Liter Sauerkrautsaft gut gegen Krebs sind. Nett gemeint, aber nö!

Überrascht eure Lieben mit den Sachen, die sie vorher schon gemocht haben. Was hab ich mich gefreut, als ein Kumpel während meiner Chemozeit mit seinem Hund vorbei gekommen ist. Und: Ein Gin Tonic geht immer!

Wie kann man euch kontaktieren oder unterstützen?

Liked und teilt am besten unsere Facebookseite.

### **Wie kann man euch kontaktieren oder unterstützen?**

[www.facebook.com/jungundkrebs](http://www.facebook.com/jungundkrebs)

So erreichen wir so viele junge Menschen mit Krebs wie möglich, die sich uns anschließen können.

Oder kennst du jemand Betroffenen, dem man eine Freude machen kann? Dann melde dich.

Und wenn ihr eine Institution sucht, um auf einer Party oder einer Aktion Geld zu sammeln, so call me maybe.

# Ein Blick hinter die Theke unserer PH-Mensa

Von reichlichem Wahnsinn, Essenstrends und Ernährungserziehung. Essen, wird klar, ist mehr als Nahrungsaufnahme.

Von Paulina Poll

Fotos: Maximilian Härtel

Keiner kann sich dagegen wehren. Da kann man evaluieren und reflektieren wie man will, um spätestens 12 Uhr wird der Student zum Tier, denn er hat Hunger. Da der durchschnittlich degenerierte Student jedoch weder zum Jäger noch zum Sammler taugt, macht er sich auf den Weg, überquert Brücken, steigt Treppen und kämpft mit Schlangen, damit sein innerer Löwe weiter im Schlummerschlaf bleiben kann. Nach einer halben Stunde bis Stunde kann er sich dann wieder zivilisiert seinem Studium widmen.

Ich habe den Einkaufsleiter Christian Brogle und PH-Mensa-Chef Karl-Heinz Stein besucht und durfte einen Blick hinter die Theke werfen.

Die PH-Mensa wird wie die anderen 9 Mensen in Freiburg, Furtwangen, Schwenningen, Offenburg, Kehl, Gengenbach und Lörrach vom Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald geleitet. Diese bekommen täglich von ca. 10.000 bis 12.000 hungrigen Mündern Besuch. In unserer PH-Mensa



sind es an Spitzentagen bis zu 1800 Personen. Zusätzlich wird Essen an die Musikhochschule geliefert.

Dass dahinter viel Auswand steckt kann man erahnen. Doch die Arbeit

bleibt für uns gut versteckt. Als ich um 10 Uhr in der Mensa ankomme, wird gerade die Temperatur des Salats gemessen. Proben von allen Speisen wurden schon entnommen. Die werden 3 Wochen lang aufbewahrt, falls Probleme mit einem Essen

auftauchen.

**An Spitzentagen hat die Mensa in Littenweiler bis zu 1800 Gäste.**

Ich treffe Herrn Stein. Ein großgewachsener

Mann mit Schnauzer, der das Leben mit Humor nimmt. Er arbeitet schon seit 35 Jahren in der PH Mensa und man merkt ihm den Stolz an, als er uns durch die Küche führt und uns Riesenkipppfannen, Kombidämpfer, die 200L-Fritteuse und XL-Töpfe zeigt. Die Geräte gleichen denen in unserer Küche,

**Herr Stein mit Steinpilzen**



nur könnte man denken, hier sei ein Riese zu Hause.

Insgesamt arbeiten 25 Personen in der Mensa, 7 davon in Vollzeit. Um die Arbeit etwas abwechslungsreicher zu gestalten, gibt es ein rotierendes System. So ist man mal in der Ausgabe, mal beim Spülen usw. Die ersten Mitarbeiter unter ihnen fangen um 7 Uhr mit dem Zubereiten von frischem Gemüse an.

Herr Stein ist größtenteils zufrieden mit seiner Arbeit. „Ich bin der „Tournant“, weil ich umher turne.“ sagt er und lächelt verschmitzt.

Nur manchmal wünscht er sich, dass die Studierenden aufmerksamer seien, v.a. was die Wahrnehmung von Informationen angeht. Beispielsweise wie das Tablett abgegeben werden soll- nicht gestapelt und das Besteck auf dem Teller.

Wieso, wird einem auf der anderen Seite des Bandes klar.

Die gesamte Spülmaschinerie (Spülmaschine wäre untertrieben) ist fast vollautomatisch. Von Hand müssten eigentlich nur Gläser entfernt werden. Dann wird das Besteck mit einem Magneten von oben angezogen, Teller, Schüsseln und Tablett werden getrennt, gespült und sortiert. Doch stapeln wir Schüsseln und Teller, oder legen das Be-



steck unter den Teller, ähnelt die Fließbandarbeit der Mitarbeiter der Charlie Chaplins in „Modern Times“. (youtube: „Factory Work -Charlie Chaplin“) Alle Mensen haben einen eigenen Speiseplan, auch weil die Nachfrage unterschiedlich ist. In der Mensa Rempartstraße liegt die Nachfrage nach vegetarischem Essen beispielsweise bei ca. 50 Prozent, an der PH bei ca. 40 Prozent.

Jedoch ist das Essverhalten der Studenten nicht mehr so berechenbar wie früher, erklärt uns

Herr Brogle, Einkaufsleiter aller Freiburger Mensen. Früher sei man jeden Tag an der gleichen Theke gestanden. Heute „springt“ man je nach Angebot, mal vegetarisch, mal Schneller Teller usw. Das macht die Kalkulierbarkeit schwierig.

Deswegen wird meist in Chargen, d.h. in einem 20-minütigen Rhythmus gekocht. So kann man flexibel auf die Nachfrage eingehen und es bleibt am Ende möglichst wenig übrig. Übriggebliebenes gibt es dann meist am nächsten Tag als Nachschlag. Doch ob und wie lange ein Produkt wieder ausgegeben werden darf, hängt auch von den rechtlichen Vorschriften ab. Die Produkte, die an der Ausgabetheke waren, müssen alle weggeschmissen werden, weil sie verunreinigt sein könnten.

Herr Stein ärgert sich, denn manchmal sind die Vorgaben des Gesetzgebers zu rigide. Absurd ist beispielsweise die Regelung für Kartoffelsalat. Den dürfen sie nicht aufbewahren, weil der Gesetzgeber bei Kartoffelsalat von der norddeutschen Vari-

## „In Berlin kennen die unseren badischen Kartoffelsalat nicht.“ (Stein)

ante ausgehe- mit Mayonnaise, die schnell verdirbt. Dass der hier ohne Mayo gemacht wird, bleibt unberücksichtigt.

Trotz allem scheint wenig weggeworfen zu werden. In der Mensa Rempartstraße hat man das abgewogen: Pro StudentIn sollen es ca. 45g am Tag sein, nicht essbare Teile von Gemüse wie der Strunk usw. eingerechnet. Ginge man fünf Mal die Woche in die Mensa, entspräche das dem Gewicht eines Joghurtbechers - in einem privaten Haushalt kaum umsetzbar, so Herr Brogle.

Bändern- das Essen übriggebliebenen Essens anderer StudentInnen - bleibt nach wie vor verboten. Die Mensa könnte, falls das Essen verunreinigt wäre und jmd. erkrankt, dafür belangt werden. Jedoch ist es nicht verboten, das Resteessen bevor es auf dem Band liegt, direkt von Studierenden zu übernehmen.

Nachhaltigkeit ist auch der Mensa wichtig, sagt Herr Brogle. Es gibt Kooperationen mit örtlichen Molkereien, seit 10 Jahren wird auf Eier aus Käfig-

**Pro Essen werden am Tag durchschnittlich 45g Nahrungsmittel weggeschmissen.**

haltung verzichtet und man will möglichst regional und saisonal kochen. Beispielsweise sind die Nudeln aus Reute und der Spargel aus Waltershofen, beides nur ca. 17km von Freiburg entfernt.

Doch regional einzukaufen ist ein hoher Anspruch, dem man, legt man das Wort Regionalität eng aus, schwer gerecht werden kann. So sind die Karotten, die wir im Gemüsekeller entdecken, aus den Niederlanden. Zudem ist viel Gemüse aus der Tiefkühltruhe.



Dieses schmeckt zwar nicht ganz so gut wie frisches Gemüse, ist aus Sicht der Nährwerte jedoch oft sogar besser als frisches Gemüse, erklärt Herr Stein. Auf Konserven wird versucht weitestgehend zu verzichten.

Nur Gemüse von einem Landwirt aus der näheren Umgebung von Freiburg zu kaufen wäre nicht möglich, erklärt Herr Stein. Es gäbe niemanden, der diese Mengen liefern könnte und man würde nicht mehr auf die vergünstigten 2,85€ pro Gericht

## Wer trägt Verantwortung- Produzent oder Konsument?

kommen können. Dieser Preis ist auch nur durch Landeszuschüsse und Semesterbeiträge möglich und, weil die Personal- und Pachtkosten vom Staat übernommen werden, man mit dem vergünstigten Preis also nur den Wareneinsatz zahlt. Der „wahre Preis“ ist der Gästepreis mit 5,20€.

Dass das Essen nicht konsequent regional ist, liegt auch an unserem Essverhalten. Wir wollen unabhängig von der Jahreszeit die volle Vielfalt an Gerichten haben. Dass Tomaten im Winter nicht von hier kommen können, ist uns klar. Wer sich streng regional und saisonal ernähren will, muss sein Leben radikal umstellen.

Bei der Planung der Speisepläne orientieren sich die Mensen an den Nährwertempfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung. So soll man im Wochendurchschnitt alles an vom Körper be-

## "Die Leute entscheiden selbst, was sie essen." (Stein)

nötigten Proteinen, Vitamine, Ballaststoffen usw. zu sich nehmen können. Die Betonung liegt hier aber auf „können“. Im Gespräch mit Herrn Brogle und Herrn Stein kristallisiert sich heraus, dass sie keine Verantwortung für gesunde Ernährung tragen können und wollen. Sie sehen sich nicht als Erzieher sondern als Dienstleister. Herr Stein sagt ganz klar „Die Leute entscheiden selbst, was sie essen.“

Das oft unreflektierte Essverhalten angehende Pädagogen überrasche ihn. „Wenn es frittiertes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln gibt, werden andere Gerichte kaum noch wahrgenommen.“ Auch Nudelgerichte stehen hoch im Kurs. Wäre die Mensa profitorientiert, würde er nur noch Nudeln anbieten. Der Versuch, Vollkornnudeln in die Speisepläne zu integrieren, wäre gescheitert. Die wurden nicht angenommen.

Doch er macht niemanden einen Vorwurf. Das Problem läge tiefer, und zwar in der Erziehung. Doch wer trägt Verantwortung für ein Produkt: Produzent? Konsument? Beide? Schwierig zu beantworten.

Herr Brogle findet das studentische Publikum spannend. Wir seien offen dafür, Neues auszuprobieren. Auch was Ernährungstrends angeht wird versucht, auf alle einzugehen, so dass jeder zum

Zug kommt. Ob vegan, glutenfrei, lactosefrei usw. Die Offenheit für Trends in der PH-Mensa scheint nicht ganz so groß zu sein. Beispielsweise veganes Essen wird momentan noch nicht angeboten.

Doch beide sind offen für Wünsche und Kritik. Ein Wunsch von Herr Brogle ist: Kommuniziert mit uns! Falls man Wünsche hat, müsste man die mitteilen, um etwas ändern zu können.

Meine Einschätzung, nachdem ich hinter die Kulissen schauen durfte, lautet: Gut, aber kann besser. Ich frage mich, ob wir Mensen in ihrer Wichtigkeit unterschätzen. Immerhin essen viele Menschen einen Großteil ihres Lebens in Mensen und Kanti-

nen: Im Kindergarten, in der Schule, auf der Arbeit und im Seniorenheim. Klar gibt es Alternativen, aber nicht alle sind gesünder, v.a. weil es meist schnell gehen soll.

Ich finde es schön, eine Mensa zu haben und gehe dort auch gerne zum Essen hin. Trotzdem gibt es meiner Meinung nach Einiges, was verbessert werden kann. Einerseits strukturell und gesetzlich- hier sind unsere PolitikerInnen gefragt. Andererseits, finde ich, sollte die Mensa mehr Verantwortung für das angebotene Essen tragen. Nicht um uns zu bevormunden. Ob sich jemand dann gesund ernährt, liegt nicht in ihrer Verantwortung. Aber gerade als nicht-profitorientierte Institution ist sie relativ frei und könnte uns Alternativen bieten- es wäre schade, diese Möglichkeit nicht zu nutzen.

Zudem stellt sich die Qualitäts-Preis-Frage. Beispielsweise könnte man den Einkauf dezentralisieren, d.h. jede Mensa kümmert sich selbst um den Einkauf. Das könnte die Verwendung frischer und regionaler Produkte vereinfachen. Doch wie viel das im Preis ausmachen würde weiß ich nicht- und das Essen soll ja auch für alle bezahlbar bleiben.

Viele Dilemmen oder Dilemmi? Einfache Antworten gibt es hier nicht.

Am einfachsten ist es, direkt als Konsument aktiv zu werden. Konkret: Bewusstes Auswählen unseres Essens und Feedback geben.

Mahlzeit!

## Lieber Gerichtküche als Gerüchteküche

Von Franziska Wöllhaf

### Nudelsalat mit Spargel

Zutaten:

300g grüner Spargel  
6 EL Olivenöl  
3 EL Zitronensaft  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
200g Spiralnudeln

1. Spargel schälen, Enden abschneiden und in grobe Stücke schneiden.  
In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, abtropfen lassen
2. Nudeln bissfest garen, abtropfen lassen
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel kurz einschwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken und die Spiralnudeln untermischen, erwärmen lassen und auf Tellern anrichten

### Rhabarber-Crumble

Zutaten:

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
150 g Mehl  
50 g Haferflocken  
400 g Rhabarber



1. Rhabarber waschen, und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Butter in einem Topf schmelzen lassen und darin Zucker, Vanillezucker, Mehl und Haferflocken langsam einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst
3. Rhabarberstücke in einer Backform verteilen und darüber die Streusel geben. 30-35 Minuten backen

# Réflexion interculturelle

## Les Corbeaux, les hélicoptères et la Babysitter

Von Elise Chaigneau

Sous la forme d'une fausse fable, je vais vous raconter mon aventure de Babysitting. Pour gagner un peu de sous, l'idée de garder des petits Allemands me semblait être une simple et bonne alternative. Voilà une belle naïveté interculturelle.

Il s'avère que le Babysitting n'est pas une mince affaire en Allemagne. Presque un job officiel en soi et non une simple entraide entre parents et jeunes. Pour ceux qui ne le savent pas, les Allemands appliquent le « Berliner Modell », en gros l'enfant doit s'habituer petit à petit à l'absence des parents. Dans les garderies, ils l'appliquent même sur deux mois ! Cela signifie que dans les premières semaines, les parents seront d'abord présents pendant que l'enfant joue, puis ils s'éloigneront un peu, puis un peu plus, toujours plus jusqu'à pouvoir rentrer chez eux sans se faire de soucis. Impensable en France. Ne le sachant pas, je me rends à une première rencontre pour du babysitting, le courant passe bien et on se donne rendez-vous la semaine d'après pour un essai lors d'un après-midi. Expérience vécue, je sais que le premier jour sera difficile, je leur en parle... Mais ils me coupent : Je vais jouer avec les enfants pendant qu'un des parents sera dans la maison. C'est étrange. En France, les parents auraient directement laissé la Babysitter avec l'enfant suite à la première rencontre. Mais j'accepte tout de même. Sans surprise, je n'ai pas l'entière concentration des enfants qui vont voir de temps à autre le fameux parent présent. J'en conclus que les parents ne pensent pas que je suis capable d'organiser une activité avec les deux petits. Troisième rendez-vous Babysitting avec la même famille, je pensais enfin avoir l'entière responsabilité des enfants. Je devais les garder deux heures. Tout devait commencer avec une petite présentation par un des parents de la garderie, de la salle du sport du petit, ainsi de suite



et j'imaginai pouvoir être seule avec les enfants et jouer avec eux. Mon rôle de Babysitter, quoi ! Et bien non. Le parent est resté avec moi pendant les deux heures et je n'ai eu aucune responsabilité à démontrer. Ma réaction : Mais qu'est-ce que je fous là ? Vous avez vraiment besoin d'une Babysitter ou pas ? J'en conclus qu'ils n'ont pas confiance en moi. Je doute de moi. Je ne suis finalement peut-être pas faite pour le Babysitting. Enfin une amie allemande, elle-même maman, éclaircit ma chandelle. Tout compte fait, les Allemands n'arrivent pas à quitter leurs enfants par peur d'être pris pour des parents-corbeaux. Ces fameux parents malsains qui laissent leurs enfants tout seuls... Ils appliquent alors le Berliner-Modell, décrit auparavant, pour se préparer doucement à la séparation. Si l'enfant pleure pendant 5 minutes, ils ne le laissent pas à la garderie, chez la nounou, ou je ne sais où... La meilleure est qu'ils peuvent même se faire porter malade chez le médecin pour rester avec l'enfant à la maison ! Impensable en France, sauf si l'enfant est malade. Je compris alors pourquoi l'université proposait une mini-formation pour être Babysitter, pourquoi les familles attendaient un exposé sur ma façon de faire du Babysitting, ...

La morale de l'histoire : Les Allemands sont de vrais parents-hélicoptères. Ou plus sérieusement : Communiquer dès qu'un désaccord a lieu pour éviter les malentendus.

Vokabelliste:

**Corbeau(x)** – traduction mot-à-mot de l'expression allemand « Rabeneltern » - en français, on aurait plutôt parlé de « schlechte Eltern » - mauvais parents

**Il s'avère que** : Synonyme de « Tout compte fait », « Finalement », « En fait », ... et parallèlement une expression qui impressionnera un grand nombre de vos professeurs !

**Gagner un peu de sous** – ou se mettre du blé dans les poches, en gros, gagner de l'argent.

**Le courant passe bien** – signifie que l'on s'entend bien, qu'une relation amicale se construit. Rien à voir avec l'électricité.

**Ils me coupent** : formulation familière, provenant de l'expression « couper la parole »

**Garderie** – KiTa

**Mais qu'est-ce que je fous là ?** – Remplacez le verbe « foutre » par « faire » et vous aurez la version plus correcte de la question.

**Éclaircir ma chandelle** – signifie simplement expliquer quelque chose à quelqu'un.

## PCB- Der\*Die gehörnte Student\*in

Von Jimmy



# Freidenker-Box

Von Giovanna

## Zauber

Ich male mir ein Bild.  
In der Mitte Ich, als erste  
Priorität?  
Nein, ich male weiter:  
Aus meiner Mitte wächst eine  
grüne Ranke  
Erst eine, dann zwei, dann drei,  
dann...

Immer mehr.  
Sie wachsen und wachsen  
Blühen auf und  
Sanft – lässt sich ein  
Schmetterling auf einer  
nieder.  
Seine Flügel zittern noch  
Als ein Windstoß ihn  
wieder hebt.

Ein Samen fällt mir in die  
Hand.  
Ich setze ihn in mein  
Herz und  
Ein Baum wächst  
Wird größer und größer  
verwurzelt in meiner Mitte.  
Dann der Zweite, der Dritte und  
meine Mitte  
Wird ein Wald.  
Ich nehme mehr Farben.  
Ganz bunt:  
Grün  
Rot  
Gelb  
Blau-grau wird der Fluss.  
Es werden Wiesen in grün  
Und Blumen in rot, gelb.  
Und es ziehen Bienen von  
Blume zu Blume  
Und ich lasse die Vögel singen.  
Es klingen ihre schönsten Lieder  
Und wieder und wieder

Staune ich darüber.  
Der Wald lebt.

Es wird warm in mir  
Als ich die Sonne mal.  
Es wird heiß  
Und Grillen zirpen  
Und die Luft flimmert.  
Mein Bild wird Sommer.  
Ich springe und



schwimme  
In Seen und Flüssen  
Aus unterschiedlichstem Blau.  
Dann wird der Himmel grau  
Und ein warmer Sommerregen  
Durchnässt  
Mich.  
Ich male an einen Baum eine  
Schaukel.  
Ich setze mich darauf.  
Ich bewege meine Füße  
Erst hin  
Dann her  
Dann hin  
Dann her  
Es wird mehr  
Immer höher und höher  
Ich springe...  
Und ein Herbstwind fängt mich  
auf.

Er fliegt mit mir  
Und mit uns  
fliegen Blätter .  
Und ich tauche den Pinsel in  
Orange, rot und gelb.  
Und überall, wo wir vorbei fliegen  
Wird es orange, rot und gelb.  
Irgendwo setzt der Wind uns  
sanft ab.  
Ich stehe im Herbst.  
Ich stehe zwischen all dem  
Orange, Rot und Gelb.  
Und es regnet  
orange, rot und gelbe Blätter.  
Und wir tanzen.  
Dann wird die Pinselspitze weiß  
Und die Welt wird leis'  
Und Schneeflocken  
Hocken  
In Locken  
Und entlocken mir ein Lächeln.

Ich renne durch den Schnee, er  
stobt auf  
Und rieselt nieder.  
Bedeckt alles mit leuchtendem  
Weiß.  
Der Schnee knirscht  
Unter meinen Füßen  
Und ich hinterlasse Spuren  
In diesem unberührtem Weiß.  
Nach einer Weile greife ich  
wieder zum grün  
Und es fängt wieder an zu blüh'n,

In meiner Mitte.  
Ich, auf dem Bild  
Lächle Dir zu.  
Und ich nehm' dich an der Hand  
Führe dich zum Rand,  
und wir tauchen ein  
und ich zeige Dir  
mein Bild.

Du hast auch Lust etwas zu schreiben? Wir freuen uns über deine Nachricht an: [daswetter@stura-ph.de](mailto:daswetter@stura-ph.de)

# Rätselspaß

Für die Kaffee-Pause im KuCa.

Noch niemand hat die Lösung aller Fragen sogleich gefunden.

Deshalb nicht verzagen. Morgen ist auch noch ein Tag. :-)

Noch ein Beispiel, bevor es losgeht: 1000 = G in einem K

1000 = Gramm in einem Kilogramm

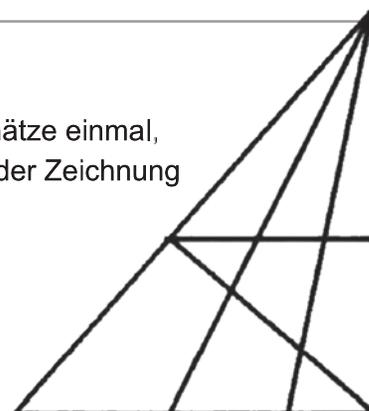


Nr.	Aufgabe	
1.	26 = B im A	
2.	7 = Ww	
3.	12 = Sz	
4.	9 = P im Ss	
5.	19 = Gr im Gg	
6.	0 = G C i d T b d W g	
7.	18 = L auf dem Gp	
8.	90 = G im r W	
9.	4 = Q in einem Kj	
10.	24 = S hat der T	
11.	2 = R hat ein Fr	
12.	11 = S einer Fm	
13.	29 = T hat der F in e Sj	
14.	32 = K in einem Sb	
15.	64 = F auf einem Sb	
16.	5 = F an einer H	
17.	16 = Bl hat D	
18.	60 = S i e M	
19.	3 = W aus dem Ml	
20.	Alle = W f n R	



Und hier noch was anderes. Schätze einmal, wie viele Dreiecke sich in folgender Zeichnung befinden. ....

Okay, dann zähl mal nach!



# Veranstaltungstipp