Ausgabe 100
20.05.2016

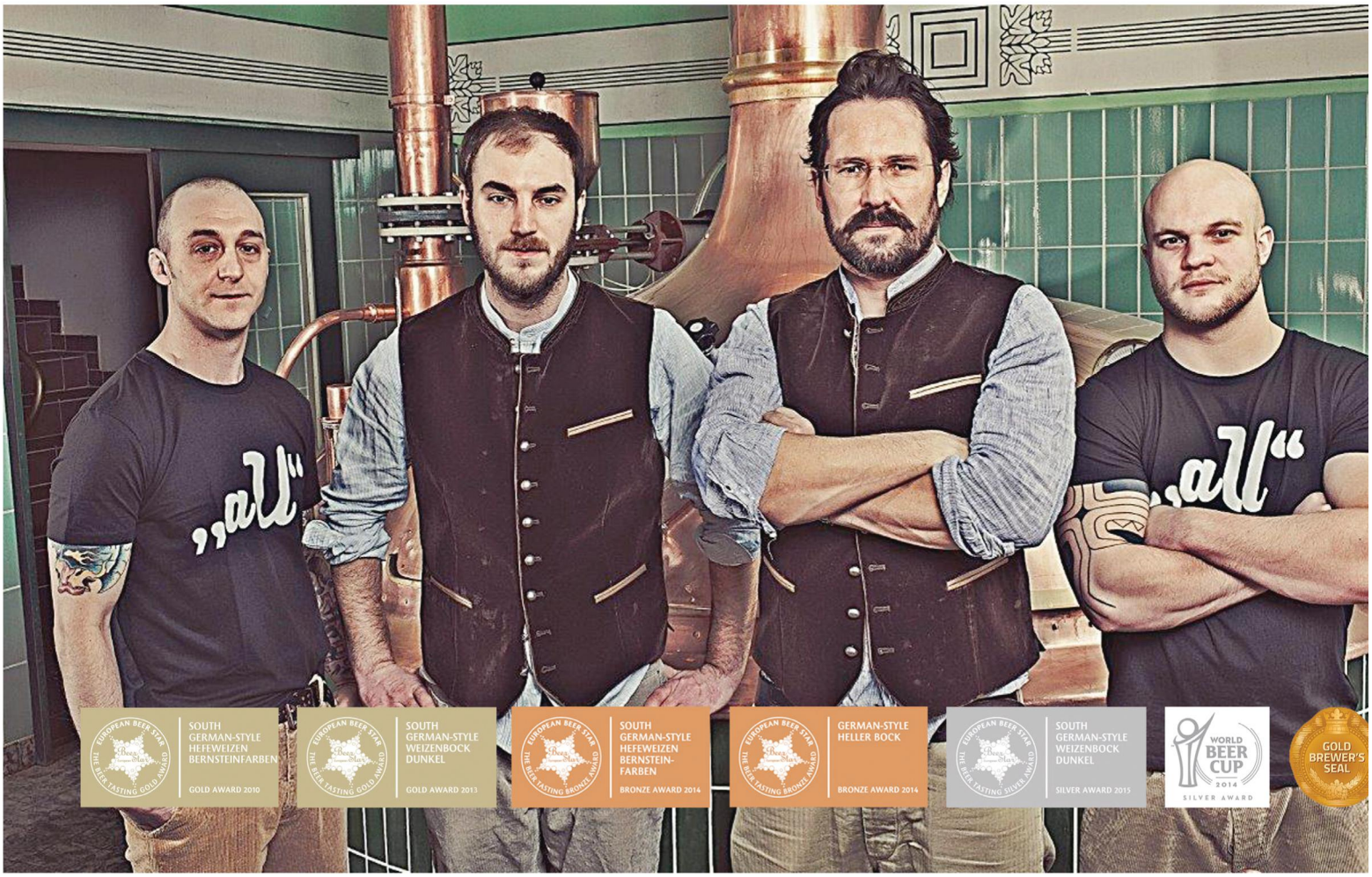
OTTFRIED.

Die Bamb[illegible]schrift

WAS ESSEN WIR?

WIR BRAUEN EUER BIER

BAMBERG PROBIEREN. EINE WELT ERLEBEN.



Was an Mahrs Bräu besonders ist? Wir brauen traditionell und kreativ. Gleichzeitig. Als Bamberger Familienbetrieb in vierter Generation sind wir tief in unserer Heimat verwurzelt: Die Zutaten für unser Bier kommen aus der Region – aus neutral kontrolliertem Anbau – und auch mit unseren Ressourcen gehen wir gscheid um. Aber unser Forschergeist bringt immer neue Bierkreationen hervor – in Kooperation mit genauso ambitionierten internationalen Brauerkollegen. Das Ergebnis: Echtes Bamberger Bier abseits vom Mainstream, das schmeckt. Glaubsdes ned? Dann probier mal unsere Hausspezialität und die zugleich kürzeste Bierbestellung der Welt – aU. Wosdes kriegst? Natürlich in unserem Wirtshaus oder in unserem idyllischen Biergarten in der Wunderburg 10. Schaut's halt einfach mal vorbei.

YouTube www.mahrs.de

DAS MAHRS ALLER DINGE. Mahrs Bräu

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

Döner um drei Uhr morgens, Katerfrühstück kurz nach Mittag, Schäuferla beim Candle-Light-Dinner. Rund um die Uhr plagt uns die Entscheidung, was wir als Nächstes in uns reinstopfen. Nicht wenige haben eine kleinere Auswahl: Veganer, Allergiker und Kalorienzähler sind mit der Speisekarte schnell fertig. Wir haben genauer hingeschaut, was in die Mägen der Bamberger Studierenden wandert. Unsere große Umfrage ergibt: Känguru-Eintopf.

Weniger lecker sind die Einblicke einer Insiderin in die Backwarenproduktion des Discounters eures Vertrauens. Für den Besuch des Hygienekontrolleurs wird alles akribisch vorbereitet, doch wenige Stunden später werden die sauberen Handschuhe wieder abgestreift.

Immer hygienisch ist das Studentenlesefutter, mit dem Ottfried euch versorgt. Die besten Happen aus 100 Ausgaben haben wir für euch nochmal aufgetischt.

Guten Appetit!

Lenny Jones

Anzeige

Inhalt

Das Erste

03 **Editorial**

04 **Inhalt**

Titel

06 **Was essen wir?**
Studentenfutter

09 **Roh-köstlich**
Ungekocht und trotzdem (fast) lecker

10 **Krankhaft gesund**
Orthorexia Nervosa

Studium

11 **Lernen muss man selbst!**
Konflikt bei der Examensvorbereitung

12 **Der stille Held der Universität**
Herr der Schlüssel

14 **Es lebe das Studium Generale**
Sex, Bier, Essen, Bücher

16 **Mit den Dritten sieht man besser**
Verkauft sich die Uni?

Leben

22 **Dreck im Gebäck**
Schmutzige Produktion

24 **Warum ich liebe, was ich tue**
Geigenbaumeister

26 **NMUN – "putting theory to practice"**
Ab ins Parlament

28 **Lörres, Brokkoli und Hashtags zum Frühstück**
Joooodelhauuuutiiii

29 **Bamberger Röstaromen**
Rätsel zu den schönsten Cafés abseits der Austraße

Kultur

30 **Mehr als das Sams**
Im Gespräch mit Autor Paul Maar

31 **Kulturelle Köstlichkeiten**
Spielen, Speisen, Soziale Kontrolle

32 **er und sie**
Eine Kurzgeschichte

Das Letzte

32 **Impressum**
Wer ist Ottfried?

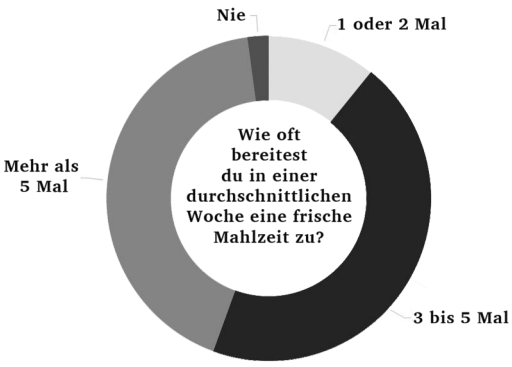
34 **Mit Brett zum Jet**
Foto-Lovestory

Was essen wir?

Dosenravioli oder feine Filets mit frischem Salat? Das essen Bambergs Studierende.

Text: Jonas Meder, Lena Mitterndorfer, Chiara Riedel und Yannick Seiler
Foto: Maximilian Krauss
Grafiken: Jonas Meder

Um zwölf quält er sich aus dem Bett, schiebt erstmal die Pizza in den Ofen und kratzt die Ketchup-Reste vom saubersten Teller in der Spüle. Der faule Student - ein Klischee, älter als die abgelaufene Tütensuppe in der hintersten Ecke der WG-Küche. Doch ernähren sich Studierende wirklich nur von Pizza, Nudeln mit Sauce und Fertiggerichten? Diplom-Ernährungberaterin Ger- traud Haberecht berichtet: „Ich habe schon viele Studenten behandelt und das Vorurteil, dass sie viele Tiefkühlprodukte essen, hat sich weitgehend bestätigt. Viele haben ein solches Essverhalten in Essprotokollen angegeben." Tiefkühlprodukte seien nicht zwangsläufig schädlich, doch „der Anteil derjenigen, die sich mit Ernährung befassen und auf eine ausgewogene Ernährung achten, ist verschwindend gering." Die 378 Bamberger Studierenden, die an einer aktuellen Ottfried-Umfrage teilgenommen haben, widerlegen diese Darstellung.



Was auf den Tisch kommt

Mehr als die Hälfte isst jeden oder fast jeden Tag frisches Gemüse, nicht einmal jeder Sechste setzt mehr als einmal pro Woche auf Fertiggerichte. Die Mehrzahl der Studierenden bereitet stattdessen das eigene Essen frisch zu: Sieben von acht Teilnehmern kochen in einer typischen Woche mehr als drei Mal. Diejenigen, die seltener die Schürze umbinden, geben überwiegend den Zeitaufwand als Grund an. Vereinzelt spielen ungewöhnlichere Gründe eine Rolle. „Habe nur einen Topf" oder die schmutzige WG-Küche – Studierende kämpfen mit Widrigkeiten, denen sonst wenige ausgesetzt sind.

Das Tiefkühlpizza-Klischee erhärtet sich also nicht. Lieblingsessen der Bamberger Studierenden ist dennoch unangefochten Pizza; dreizehn Prozent favorisieren den Klassiker. Daneben finden sich unter den Leibspeisen Nudelgerichte in jeder Form, Burger und Sushi. Martin Zielke, Speisebetriebsleiter des Studentenwerks Würzburg, stellt fest: In der Mensa werden besonders gerne Currywurst oder Schnitzel gegessen.

Alles nur Kantinenfraß?

Die Mehrzahl der Befragten isst aber ohnehin selten in der Uni-Kantine: Fast die Hälfte besucht die Mensa in einer Durchschnittswoche nie. Nur etwa elf Prozent essen mehr als zwei Mal pro Woche dort. Der häufigste Grund ist dabei Unzufriedenheit mit dem Geschmack. „Schmeckt meist nicht schlecht, aber selbstgemacht schmeckt eben besser", fasst eine Studentin zusammen und scheint damit nicht allein zu sein: 24 Mal wurde geantwortet, dass selbst kochen bevorzugt werde, obwohl diese Antwort nicht vorgegeben war. Die Erklärung des Betriebsleiters: Der Geschmack der Studierenden verändere sich ständig und sei so individuell, dass mit der Zahl der Gerichte kaum jeder Geschmack abgedeckt werden könne. „Uns muss das Essen nicht schmecken, sondern den Studierenden", erläutert er. Daher versuche das Studentenwerk, durch ständig wechselnde Rezepte und Aktionswochen für Abwechslung zu sorgen. Außerdem werde auf Trends eingegangen, etwa indem Burger oder Pulled Pork in die Speisekarte aufgenommen würden. Ebenso wird die Essensauswahl in den Mensen kritisiert, ein Drittel der Studierenden wünscht sich mehr Vielfalt. Die kann aber etwa auf der Erba nicht erweitert werden, weil Kapazitäten fehlen. Die Cafeterien auf der Erba und beim Markushaus bieten jeweils ein Gericht pro Tag an. Die größte Auswahl gibt es an der Feki, die Innenstadtmensa kann mit vier bis fünf Gerichten pro Tag aufwarten. Eine Kundin könnte hingegen mit verringerter Auswahl gewonnen werden: „Mangelnde Selbstdisziplin bei der Beilagenwahl (Pommes …)" ist ihr Grund, woanders zu essen.

Fleischlos am Markusplatz

Die Beschränkung des Angebots am Markushaus auf ein vegetarisches Gericht hat sich bewährt. Während von Fleischgerichten laut Zielke maximal 90 Portionen am Tag an diesem Standort verkauft werden, werden bis zu 110 Teller mit vegetarischen Gerichten geleert. Fleischesser hätten in der Innenstadt die Möglichkeit, fußläufig die Mensa in der Austraße zu erreichen, wodurch niemandem eine Lebensweise vorgeschrieben würde. Auf der Erba-Insel bestehe eine solche Ausweichmöglichkeit aber nicht, weshalb dort als Kompromiss wechselnd vegetarische und fleischhaltige Gerichte angeboten würden.

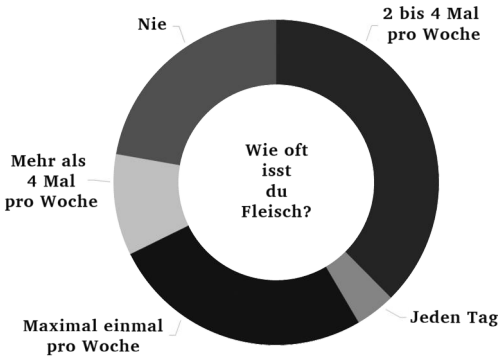
Mit fast einem Viertel der Befragten ernährt sich aber gegenüber der Gesamtbevölkerung in Deutschland, die laut Allensbacher Markt- und Werbeträgeranalyse 2015 einen Vegetarieranteil von 5,4 Prozent aufwies, ein außergewöhnlich hoher Anteil der Bamberger Studierenden ausschließlich fleischlos und wird somit an drei Tagen pro Woche auf der Erba-Insel nicht mit einer warmen Hauptspeise versorgt. Über die Hälfte der Befragten hat zum Thema Veganismus eine positive Meinung, doch nur 68 der 378 Teilnehmer könnten sich vorstellen, vegan zu leben und 14 ernähren sich tatsächlich vegan. 44 Antwortende haben Veganismus als Option zumindest schon einmal ausprobiert. Nicht selten werden Bedenken genannt, dass eine ausgewogene Ernährung ohne tierische Produkte nicht möglich sei. „Vegane Ernährung ist auch ein Trend, aber nur bedingt zu empfehlen. Wenn man auf hochwertige Produkte achtet und genügend Hülsenfrüchte, Samen, Nüsse und Pflanzenöle zu sich nimmt, kann es funktionieren", meint Ernährungsberaterin Haberecht.

Alles falsch?

Andererseits kann sich rund ein Viertel nicht vorstellen, ganz auf Fleisch zu verzichten, 14 Prozent konsumieren sogar mehr als vier Mal die Woche Fleisch. Laut Ernährungswissenschaftlerin Anne Graßkemper kann sowohl übermäßiger Fleischkonsum als auch völliger Fleischverzicht der Gesundheit schaden: „Insgesamt ist es einfacher, sich bei bewusster Mischkost bedarfsgerecht zu ernähren." Ähnlich äußert sich Haberecht, die vor überhöhtem Fleischkonsum warnt, der Entzündungen fördern könne. „Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung spricht aber nichts gegen Fleisch."

Bewusste Ernährung bedeutet jedoch nur für ein Drittel der Studierenden, auf Vitamine oder eine kalorienarme Nahrungsaufnahme zu achten. So haben 56,5 Prozent der Befragten noch nie eine Diät ▸

ausprobiert. Unter allen anderen ist Low Carb mit Abstand die beliebteste Ernährungsweise. Haberecht hat keine hohe Meinung von dieser Diät: „Low Carb ist am besten für Diabetiker geeignet. Meistens werden dann statt Kohlenhydraten zu viele Fette und Eiweiße konsumiert. Das schadet der Darmflora."



Nachhaltig gesättigt

Das Thema Nachhaltigkeit und Regionalität spielt hingegen für einen großen Teil der Studierenden eine bedeutende Rolle. Mehr als drei Fünftel geben an, Herkunft und Produktion für ein Element bewusster Ernährung zu halten. Unter Humanwissenschaftlern liegt der Anteil sogar über 75 Prozent. Die Bamberger Mensen versuchen deshalb laut Zielke, ihr Angebot auf die Wünsche der Studierenden abzustimmen. So besteht beispielsweise eine Kooperation mit der Fachschaft Ökologie in Würzburg, in deren Rahmen Aktionen wie etwa vegane Wochen geplant werden. Um die Umwelt nicht zu belasten, sollen möglichst alle Gerichte verkauft und daher bedarfsgerecht aufgewärmt werden. „Wir verwenden auch krumme Gurken und produzieren nachhaltig, nicht für die Tonne", betont der Speisebetriebsleiter. Salate und anderes Gemüse werden regional eingekauft, obwohl sie dadurch zum Teil auch teurer sind. Dennoch gehört es zur Aufgabe der Mensaleitung, für eine angemessene Preisgestaltung zu sorgen. Fast 70 Prozent der befragten Studierenden kommen mit weniger als 50 Euro pro Woche für Lebensmittel aus und verzichten dementsprechend normalerweise auf allzu exklusive Genüsse.

Eintönig muss das Studentenessen dennoch nicht sein: Die Frage nach verrückten Mahlzeiten bringt nicht nur fremdländische Spezialitäten wie Frosch, Känguru oder Krokodil zu Tage. Auch kreative Kombinationen wie Nutella mit Weißwurst, Gurken oder Pommes, Erdbeeren mit Mayonnaise, Pizza mit Schokolade und „Selbstgekochtes meines Mitbewohners" wurden schon von Bamberger Studierenden verzehrt. Dafür quält sich auch der faulste Student aus dem Bett. ■

Mehr erfahrt ihr unter
www.ottfried.de/leben/was-essen-wir

Anzeige

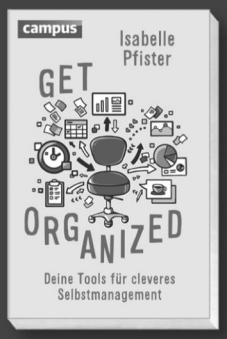
Psychologie Heute
Studentenabo

+ Buch als Begrüßungsgeschenk
+ 12 Hefte jährlich
+ Kostenfreier Archivzugang
+ Nur € 66,90 (statt € 82,80)

20% GÜNSTIGER

DAS BEWEGT MICH!
PSYCHOLOGIE HEUTE

Jetzt abonnieren und Geschenk sichern!



Buch
177 Seiten

Glänzend organisiert im ersten Job! Das Buch beantwortet alle Fragen des Zeit- und Selbstmanagements von »Wie organisiere ich meinen Posteingang?« und »Wie setze ich Prioritäten?« bis zu »Welche Rolle spiele ich im Team?«. Pfiffige Motivationstricks, lässige Stress-Ausschalter und 1A-Networking-Tipps gibt es inklusive.

WWW.ABO-PSYCHOLOGIE-HEUTE.DE

Roh-köstlich?

Ganz nach dem Motto „Roh, aber froh" hat sich Ottfried-Redakteurin Tamara Pruchnow einen ganzen Monat rohköstlich ernährt und wöchentlich Tagebuch geführt.

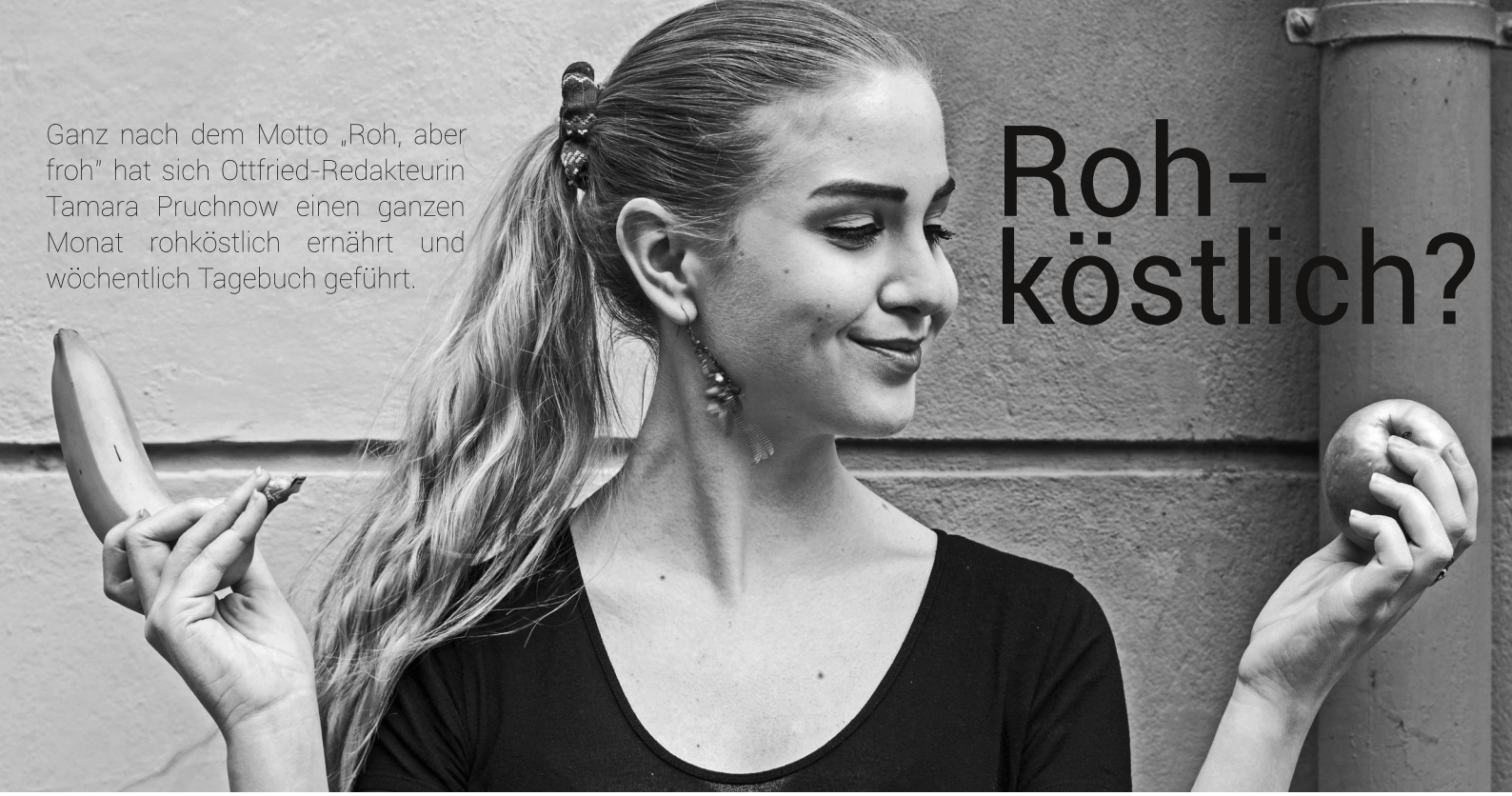


Foto: Antigoni Rakopoulou

Vor allem in den USA gibt es immer mehr Blogger, die sich „raw vegan", das heißt pflanzlich roh, ernähren. So schwört die Youtuberin „Freelee the banana girl" auf eine rohvegane HCLF (high carb, low fat) Ernährung, um Körper und Seele in Topform zu bringen. Und dabei kann man sich richtig satt essen. Genau wie bei jeder rein pflanzlichen Ernährung wird außerdem Tierleid vermieden. Mich hat das Ganze neugierig gemacht, ich will es versuchen, einen Monat lang. Ich achte darauf, pro Tag den Energiegehalt zu mir zu nehmen, der bei meiner Größe notwendig ist, um den Selbstversuch nicht zu einer Magerkur verkommen zu lassen.

#wocheeins:
Besuch beim Arzt, meine Werte sind super. Ich stürze mich aufgeregt in die Obst- und Gemüseabteilung des nächstgelegenen Supermarkts. Bananen, Nüsse und Karotten sollten helfen, satt zu werden. Aber es gibt noch viel mehr: Rohvegane Riegel zum Beispiel, die für unterwegs echt praktisch sind.

#wochezwei:
Bis jetzt die schwerste. Ich habe mir inkonsequenterweise zweimal eine warme Mahlzeit gekocht. Zwar rein pflanzlich, aber keine Rohkost. Körperlich macht sich die „Sünde" sofort bemerkbar, mein Magen reagiert plötzlich ausgesprochen sensibel. Grrrnpf.

#wochedrei:
Ich fühle mich irgendwie unglaublich fit und leicht. Allerdings nur, solange ich mich nicht viel bewege. Für den Ausdauersport fehlt mir dann wiederum die Kraft. Außerdem: Datteln sind leckerer als gedacht. Getrocknete Cranberries finde ich, genau wie Rosinen, immer noch seltsam, das wird nix mehr mit uns.

#wochevier:
Langsam freue ich mich doch sehr auf das Ende des Monats. Was schade ist, denn diese vier Wochen habe ich sehr gesund gegessen. Aber meine Nudeln vermisse ich schon. Oh, und Pommes! Was ich gelernt habe? Es ist machbar – und es gibt so viel Rohkost, die man im Alltag beinahe übersieht und ruhig öfter essen könnte. Süßkartoffeln kann man zum Beispiel auch roh essen. Schmeckt ... aber naja. Schmeckt schon.

Wichtig: Wenn ihr euch für eine rohköstliche Ernährung interessiert, dann achtet auf eine ausgewogene Nährstoffzufuhr und informiert euch über passende B12-Nahrungsergänzungsmittel. Übrigens: Oft leiden auch „Allesesser" unwissentlich unter einem B12-Mangel. Weil das wirklich gefährliche Folgen, wie Lähmungen oder Gedächtnisschwäche, haben kann, lohnt sich eine gezielte Untersuchung darauf eigentlich immer. ■

Tamara Pruchnow hat nun genug von Rohkost und ernährt sich die nächsten 30 Tage nur noch von Schokolade. Sie hat jetzt einen Foodblog und nennt sich „Tamara the Schokoladengirl".

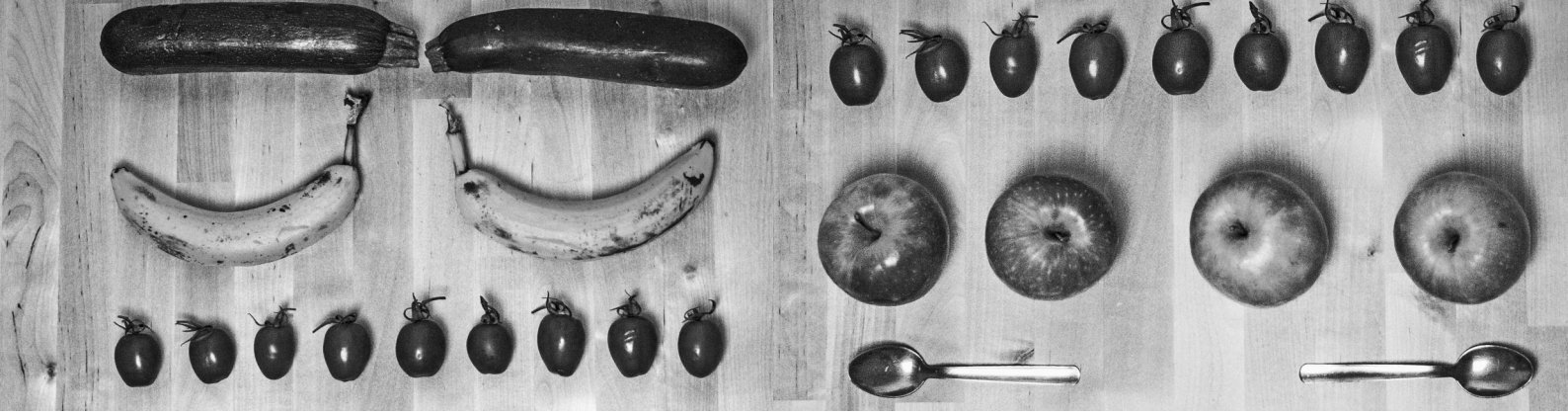


Foto: Anja Heder

Krankhaft gesund

Orthorexia Nervosa ist eine bisher wissenschaftlich nicht anerkannte Essstörung, deren Symptome immer mehr Menschen aufweisen. Doch was genau verbirgt sich hinter dem lateinischen Terminus?

Der US-amerikanische Alternativmediziner Steven Bratman prägte 1997 den Begriff ‚Orthorexia', und definierte so seine eigene Erkrankung. Die Krankheit ist durch eine extreme Fixierung auf „gesunde" Ernährung geprägt. Dazu gehören Merkmale wie die Berechnung des Mikronährstoffgehaltes eines Produktes, die Angst, durch bestimmte Lebensmittel zu erkranken, die Klassifizierung von Lebensmitteln in „gesund" und „ungesund", eine fehlende Balance in der Lebensmittelauswahl, Genussunfähigkeit und die fortwährende Beschäftigung mit dem Thema Ernährung. So wird das Streben nach Gesundheit zum Wahn.

Das Essverhalten symbolisiert beim Betroffenen Kontrolle und Sicherheit. Außerdem verspürt er eine moralische Überlegenheit gegenüber Anderen. So isolieren sich Erkrankte schließlich selbst: Sie möchten nicht in Kontakt mit „unreiner" Nahrung kommen und neben der akribischen Planung der Mahlzeiten, die rituell ablaufen, bleibt wenig Zeit für Soziales.

Orthorexia Nervosa gilt als eine Kombination aus Zwangs- und Essstörung und lässt sich nicht klar zuordnen. Nicht jeder, der sich gesundheitsbewusst und gewissenhaft ernährt, ist orthorektisch. Gefährlich ist der Wahn. Ist die Entscheidung über Nahrung nicht mehr frei zu kontrollieren und unterliegt einem selbsterschaffenen Zwang, wird es Zeit, sich Hilfe zu suchen.

Kommentar

Seit einigen Jahren erschweren sich meine Freunde ihr Leben. Sie rennen zum Crossfit, absolvieren zahlreiche Burpees beim Freeletics und belohnen sich vor dem Schlafengehen mit einer Packung Magerquark.

Den unaufhaltsamen Trend der Optimierung und Selbstdisziplinierung kann wohl ein jeder unseres Alters in seinem Umfeld beobachten. Heutzutage geht es dabei zwar weniger um Magerwahn und Nahrungsverzicht, doch ein Wahn ist es noch immer, bei dem mindestens fünfmal die Woche eintöniger Einzelsport ausgeführt werden muss und jede Mahlzeit akribisch geplant wird. Der „gesunde Lebensstil" ist längst Statussymbol. So feiern auch Ernährungsweisen wie Rohkost, Clean Eating und Paleo große Erfolge, zudem erweitern zahlreiche Modeketten ihr Sportsortiment.

Versteht mich nicht falsch, mir ist bewusst, dass Sport gut fürs Selbstwertgefühl ist und es förderlich ist, sich gesund zu ernähren. Aber entspannt euch doch alle mal!

Unser Körper teilt uns eigentlich selbst mit, welche Nährstoffe ihm gerade fehlen und was ihm gut tut. Hört auf ihn. Gesund ist scheinbar eh nichts mehr: Laktose = böse. Gluten = böse. Weizen = böse. Frittiertes = böse. Gegrilltes = böse. Gespritztes = böse. Ungespritztes = böse. Da wir es also eh nur verkehrt machen können, sollten wir unseren körperlichen Untergang wenigstens mit Freunden bei einem opulenten Dinner genießen.

Auf in den Kampf mit gezückter Pommesgabel – für eine entspannte Ernährungsweise! ■

Jil Sayffaerth konnte mit ihrem großen Hobby ‚Essen' bereits zahlreiche Erfolge verbuchen. So schaffte sie es, im vergangenen Jahr mehr als ihre große Konkurrentin Madame Raupe v. Nimmersatt zu verspeisen.

Lernen muss man selbst!

Zu Beginn des letzten Wintersemesters krachte es heftig zwischen der Lehrstuhlinhaberin und den Studierenden am Bamberger Grundschulpädagogiklehrstuhl. Der Vorbereitungskurs für das Erste Staatsexamen wurde gestrichen.

Für ihre Entscheidung, den Vorbereitungskurs nicht mehr anzubieten, schlug der neuen Lehrstuhlinhaberin für Grundschulpädagogik Marianne Schüpbach der Unmut vieler Studierender entgegen. Dieser äußerte sich in einer Unterschriftenaktion, der Gründung des AKs Grundschulpädagogik und eines studentisch organisierten Vorbereitungskurses. Mit dem Kurs hatten sich Generationen von Bamberger Studierenden auf ihre Abschlussprüfungen vorbereitet.

Außenstehenden mag der Wirbel um den Examenskurs übertrieben erscheinen. Viele Grundschullehramtsstudierende empfanden die Entscheidung aber als ein Wegfallen persönlicher und fachlicher Begleitung auf dem Weg zu ihrem Abschluss. Denn im Gegensatz zu den meisten Bundesländern müssen die Lehramtsstudierenden in Bayern trotz modularisierter Studiengänge zusätzlich das Erste Staatsexamen ablegen. Dazu ist noch eine Zulassungsarbeit zu erstellen, die den Umfang von einer Bachelor- oder sogar Masterarbeit einnimmt.

Es ist schwer, sich auf die Masse des Stoffes, der im Examen abgefragt wird, vorzubereiten. Oliver Löffler, der Initiator des studentischen Vorbereitungskurses, meint, es gehöre viel Glück dazu, die richtigen Dinge zu lernen und alle geforderten Bereiche abzudecken. Marianne Schüpbach hielt der Kritik entgegen, dass der letzte Bamberger Jahrgang mit Examenskurs schlecht abgeschnitten habe. Zudem seien die Noten von Studierenden an anderen bayerischen Universitäten ohne einen solchen Kurs nicht schlechter gewesen.

„‚Teaching to the test' zum Ende des Studiums ist nicht Sinn und Zweck der Uni", betont Schüpbach auch heute noch. Es reiche nicht aus, sieben Semester lang nichts zu tun, um kurz vor dem Examen alles nachzuholen. Sie fügt hinzu: „Es braucht ab dem ersten Semester den Einsatz und den Willen der Studierenden."

Als Alternative zum Examenskurs bietet ihr Lehrstuhl eine Infoveranstaltung zum Semesterbeginn und einen begleitenden VC-Kurs an, in dem alle Informationen, Lehrinhalte und alte Staatsexamensprüfungen zu finden sind. Zum Ende eines jeden Semesters können die Studierenden außerdem in den Hauptseminaren Examensaufgaben mitbringen, gemeinsam besprechen und Fragen stellen. „Somit weiß man schon früh, was einen beim Staatsexamen erwartet", argumentiert Schüpbach.

Ob das neue Konzept aufgeht und ob sich der Notendurchschnitt verbessern wird, zeigt sich spätestens im August. Dann werden die Prüfungsergebnisse bekanntgegeben. ■

Anja Heder und Fridolin Skala sind froh, dass sie am Ende des Studiums „nur" eine Bachelorarbeit und kein Staatsexamen schreiben müssen.

INDISCHES RESTAURANT SWARG

seit 10 Jahren in Bamberg

ab 17.30 Uhr

Jeden Montag

Studenten-Dinner*

2 Studenten
+
2 Hauptgerichte
=
das Günstigere kostenfrei

*NUR MIT RESERVIERUNG
*AUSGENOMMEN, WENN MONTAG EIN FEIERTAG
*NUR GEGEN VORLAGE DES STUDENTEN-AUSWEISES!

MO-FR: Mittagslunch schon ab 4,90 inkl. 0,2l alkf. Getränk

www.swarg.de

Geöffnet:
MO - SO:
11.30-14.30 Uhr
17.30-23.00 Uhr
Kein Ruhetag

0951/2974086
Frauenstraße 2
96047 Bamberg

Anzeige

Der stille Held der Universität

Während die letzten Studierenden noch durch die Austraße torkeln, hat seine Arbeit bereits begonnen: Dietmar Eichelsdörfer ist Uni-Hausmeister für die Innenstadt – und geht auch nach 27 Jahren gerne zur Arbeit.

Fotos: Anja Heder

Dietmar Eichelsdörfer verbringt hinter seinem Schreibtisch mehr Zeit als ihm lieb ist.

Dicke Regentropfen klatschen unablässig auf das verlassene Pflaster der Austraße. An den Hauswänden stapeln sich bergeweise gelbe Säcke, aber auch auf der Straße liegt Müll herum. In der Dunkelheit dauert es, bis man Dietmar Eichelsdörfer ausmachen kann, trotz roter Wetterjacke. Eine schwarze Mütze auf dem Kopf, einen klirrenden Schlüsselbund in der Hand, läuft er die Straße zügig, aber nicht eilend hinunter. Es ist kurz nach fünf Uhr, als der Hausmeister mit zufriedenem Gesicht seinen morgendlichen Rundgang beginnt.

Von Putzfrauen und Pappenheimern

Routiniert schließt er die erste Tür auf. Nach 27 Jahren im Beruf würde er wohl auch im Schlaf das Schlüsselloch treffen. Er tritt ein, macht das Licht an, bahnt sich seinen Weg durch ein scheinbares Wirrwarr von Gängen, linst hier mal in einen Seminarraum, überprüft da mal die Sauberkeit der Toiletten. Hin und wieder trifft er auf eine Reinigungskraft, bespricht sich kurz mit ihr. „Manche wollen früh auch ein bisschen babbeln“. Meistens läuft alles nach Plan und die Putzkolonne hat ihre Arbeit sauber verrichtet, dann geht er einfach weiter. Manchmal schaut er aber lieber zwei Mal hin: „Man kennt ja seine Pappenheimer“, meint er mit einem Augenzwinkern. Im Markusgebäude bemerkt er ein kaputtes Türschloss bei einem der Vorlesungsräume. Er drückt die Klinke ein paar Mal hoch und runter, schaut, ob sich beim Schloss nicht doch etwas tut. Nichts passiert. Er macht sich direkt eine gedankliche Notiz. Auch der, nach einer Veranstaltung leere, Seminarraum muss bis acht Uhr auf jeden Fall noch bestuhlt werden, dann kommen schließlich die Studierenden. Aber erst muss er seinen Rundgang beenden, ca. dreißig Gebäude schließt er jeden Morgen auf. Das braucht schon seine Zeit!

Wo die Bürokratie wütet, packt er lieber an

Bis er zurück in seinem Büro ist, sind rund zwei Stunden vergangen. In dem kleinen Büro in der Kapuzinerstraße 20 beginnt er mit der Schreibtischarbeit. Für das kaputte Türschloss muss der Hausmeister einen sogenannten Beschaffungs-

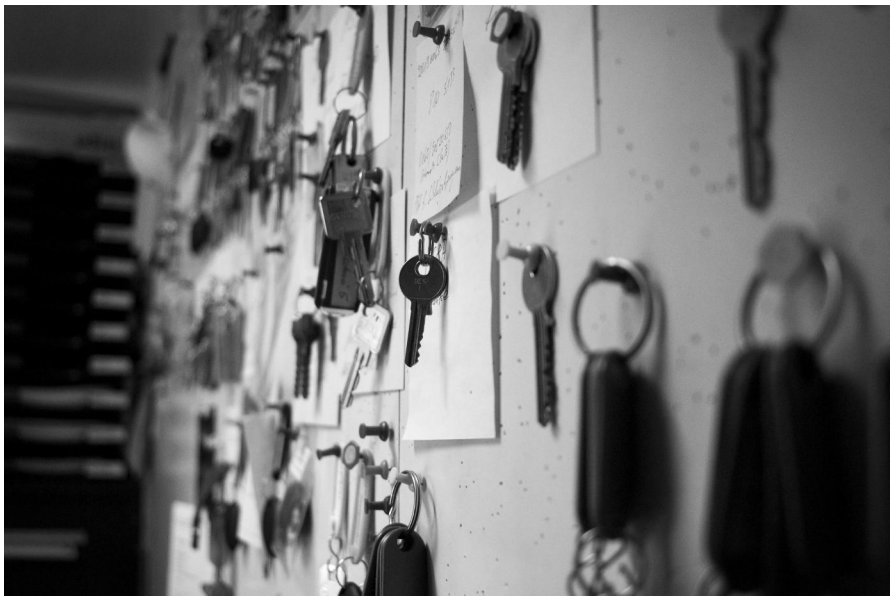
antrag stellen. Die bürokratischen Schranken erschweren ihm seit gut einem Jahr die Arbeit. „Früher war das nicht so ein Aufwand.“ Jetzt fertigt er also eine E-Mail an seinen Vorgesetzen an und bestellt ein neues Schloss. Sein Chef leitet den Antrag dann an die Beschaffungsabteilung weiter, die den Antrag wiederum der Kanzlerin der Universität schickt. Der Antrag wird unterschrieben, Angebote werden eingeholt und verglichen, erst dann wird ein Schloss bestellt. Bis das Türschloss eingebaut werden kann, dauert es gerne auch mal zwei oder drei Monate. So kann es nicht weitergehen, findet Eichelsdörfer. In der oberen Etage sollte vielleicht mal eine Glühbirne kaputt gehen, denkt er sich schmunzelnd. Dann würden „die Oberen“ wohl merken, wie unsinnig die ganze Bürokratie ist. Er sieht manche Regel auch mal etwas lockerer. „Manchmal finden wir Studenten, die tagsüber in Gebäuden einschlafen. Ich weck‘ die dann und frag, ob sie nicht auf die Liege im Sanitätsraum wollen. Die ist doch bequemer.“

Fernab vom Klischee

Überhaupt ist der gebürtige Franke sehr pragmatisch. „Ich bin halt ein Typ, der will gern“, sagt er begleitet von einer energischen Handbewegung. Auch nach all den Jahren im Beruf hat er sichtlich Spaß an seiner Arbeit – die mit dem klassischen Hausmeisterklischee nicht immer viel zu tun hat. Dafür ist die Universität schließlich viel zu groß! Gemeinsam mit seinen fünf Kollegen in der Innenstadt, führt er kleinere Reparaturen durch, größere werden von externen Firmen übernommen. Ansonsten steht im Winter Räumdienst auf dem Programm, es müssen regelmäßig Veranstaltungs- und Prüfungsräume vorbereitet und Umzüge durchgeführt werden. Auch für die Außenanlagen sind sie verantwortlich. Eichelsdörfer kümmert sich außerdem um die grobe Personalplanung und übernimmt die Schlüsselverwahrung. Klingt zunächst alles ganz entspannt – ist es aber nicht. Für das Hausmeisterteam gibt es immer etwas zu tun, von morgens um fünf Uhr, bis nachts um halb eins, wenn die letzte Tür abgeschlossen wird.

Der wohlverdiente Feierabend

Bis dahin ist Dietmar Eichelsdörfer mit dem Fahrrad aber längst die sieben Kilometer zurück nach Dörfleins bei Hallstadt geradelt, hat auf dem Balkon oder im Esszimmer seine Zeitung gelesen und hoffentlich das Rauschen in seinem Kopf abgeschaltet. Denn manchmal fällt es ihm schwer, nach der Arbeit den Kopf frei zu kriegen. „Das muss weg“, sagt er. Dazu gehört für ihn auch, dass er das Diensthandy ausschaltet, wenn er sich gegen vier Uhr nachmittags auf den Weg nach Hause macht. Nur hilft es natürlich nicht, wenn die Kollegen dafür auf dem privaten Mobiltelefon anrufen. „Wie sie meine Nummer rausgekriegt haben, weiß ich immer noch nicht.“ In drei Jahren kann Dietmar Eichelsdörfer das Diensthandy aber endgültig ausschalten, dann geht er in Rente. Auch wenn er viel Spaß an seiner Arbeit hat, freut er sich schon darauf, mehr Zeit zu Hause zu verbringen. Dort erwarten ihn seine Frau, vier Schildkröten und eine Katze sehnsüchtig. Und so früh aufstehen muss er dann auch nicht mehr. ■



Für jedes Schloss ein Schlüssel - das Schlüsselbrett der Innenstadt Uni.

Auch Elisa Kornherr und Marlene Scheer wollen erfolgreich die Uni abschließen. Der Beschaffungsantrag für einen Transponder ist bereits gestellt.

Es lebe das

Wer sonst nur in überfüllten Pflichtvorlesungen sitzt und sich jahrelang durch die gleichen Veranstaltungen quält, freut sich über eine erfrischende Abwechslung. OTTFRIED hat für euch ungewöhnliche Lehrveranstaltungen ausprobiert.

Hopfen, Malz und Brauerei: Eine Kulturgeschichte des Bieres

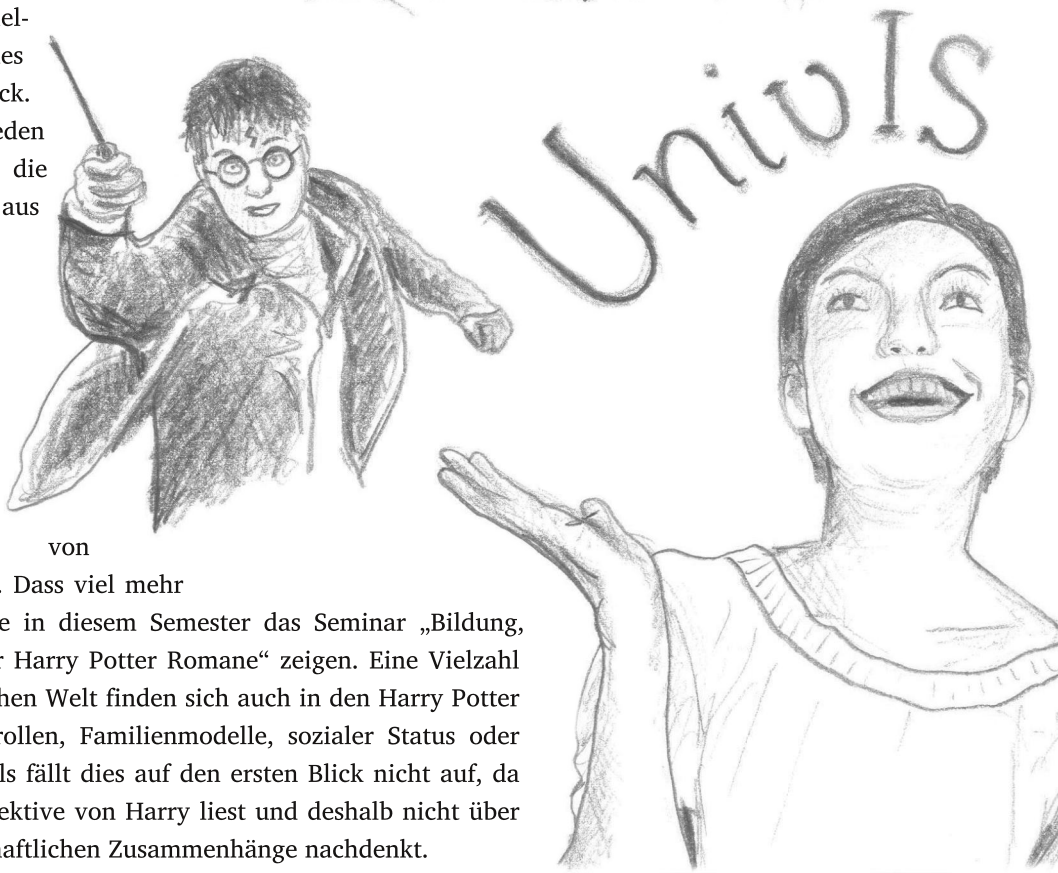
2016 ist das Jahr des Bieres. Bayern feiert „500 Jahre Reinheitsgebot“ mit zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen rund um das Thema Bier. Passend dazu bietet der Lehrstuhl Neuere und Neueste Geschichte die quellenkundliche Übung „Hopfen, Malz und Brauerei: Eine Kulturgeschichte des Bieres“ an. Denn wie der angehende Historiker weiß, kann alles eine Quelle sein. Zu Beginn ein riesiger Andrang. Es passen kaum alle Interessierten in den Raum. Alle sind gespannt. Was machen wir nun hier? Werden jetzt Biere getrunken und die Brauereien Bambergs besucht? Ja, auch! Aber erst am Semesterende zum Abschluss des Kurses. Schnell wird klar, dass es um mehr geht, als ums Bier trinken. Wir werten schriftliche Quellen aus und stellen fest, dass es das sogenannte Reinheitsgebot schon vor 1516 gab und es ursprünglich „Landesordnung“ hieß. Die Umbenennung 1918 diente dem Marketing. Langsam wird klar: Der Kurs setzt sich zusammen aus Bierexperten, Brauereisöhnen und -töchtern und völlig Ahnungslosen, wie mir. Ich lerne von der Hanse und ihrem Bier, dem Unterschied zwischen untergärig und obergärig und von den Wirten in Bayern als eine ländliche Elite. Es bleibt spannend, vielleicht komme ich in der Stadt des Bieres doch noch auf den Geschmack. Auf alle Fälle kann ich jetzt mitreden und weiß manches mehr über die Kulturgeschichte des Getränks, das aus Hopfen und Malz gebraut wird.

Von Chiara Riedel

Hogwarts lebt ...

... und zwar nicht nur in unseren Wünschen und Träumen, sondern in unserem täglichen Leben.

Seit 1997 begeistern die Romane von Joanne K. Rowling die ganze Welt. Dass viel mehr als Fiktion dahinter steckt, möchte in diesem Semester das Seminar „Bildung, Arbeit und Familie am Beispiel der Harry Potter Romane“ zeigen. Eine Vielzahl soziologischer Theorien der westlichen Welt finden sich auch in den Harry Potter Romanen: klassische Geschlechterrollen, Familienmodelle, sozialer Status oder auch marxistische Theorien. Oftmals fällt dies auf den ersten Blick nicht auf, da der Leser die Bücher aus der Perspektive von Harry liest und deshalb nicht über die gesamte Tragweite der gesellschaftlichen Zusammenhänge nachdenkt.



Wieso haben die Malfoys, als Mitglied der Oberschicht, nur ein Kind, wohingegen sich im Haus der weniger privilegierten Weasleys sieben Kinder tummeln? Mit diesen und weiteren Fragen beschäftigt sich das Seminar. Ob die Studierenden aber kommen, um sich mit Mead oder Marx auseinanderzusetzen, oder ob sich die eingefleischten Fans nur über ihre Leidenschaft austauschen wollen, sei dahingestellt. Aber wer weiß, vielleicht wird in den nächsten Semestern auch Twilight oder 50 Shades of Grey näher beleuchtet.

Von Natalie Becker

Studium Generale!

Zeichnung: Annabel Adler

Jüdisches Essen

Wenn Frau Talabardon, die Inhaberin der Bamberger Professur für Judaistik, ruft, dann lohnt es sich immer zu kommen. Da geht es mal um einen Sprachkurs in Bibelhebräisch oder Jiddisch, eine spannende Einführung in das Judentum, um Traumdeutung oder gar um tiefe Einblicke in die Kabballa, die jüdische Mystik. Doch wer hätte geahnt, dass ein Seminar aus dem laufenden Semester nicht nur mein Interesse für das Judentum, sondern auch meinen Bauch ansprechen würde? Ja meinen Bauch! Denn es geht um nichts weniger als um „eine Religionsgeschichte des jüdischen Essens“. In zwölf Sitzungen verfolgen wir nun die Spuren des „Essens“ im Judentum. Von der Tora bis zur Kabbala, von der Mahlgemeinschaft Jesu bis zum modernen jüdischen Kochbuch, von Jakobs Linsengericht bis zu „Gefilte Fish“. Und am Ende wartet noch eine praktische Übung: Es wird gemeinsam gekocht und natürlich gegessen. Da schreit mein Bauch nach Anwesenheitspflicht! In diesem Sinne: בתאבון!

Von Konstantin Eckert

Liebe und Triebe in der Uni

Jeden Montag finden sich etwa 20 Studierende im Sozialpädagogik-Seminar „Liebe und Triebe“ zusammen. Unter Leitung von Gisa Stich wird Sexualpädagogik in all ihren Facetten besprochen.

Frau Stich leitet häufig Aufklärungskurse in Grundschulen und auch unsere erste „richtige“ Seminareinheit folgt diesem Konzept: Zunächst spielen wir Montagsmaler mit körperlichen Begriffen wie „Brüste“, „Zungenkuss“ und „Hodensack“. Das können wir schon mal ganz gut. Im nächsten Schritt formen wir aus Knete Eierstöcke und Gebärmütter.

Wie war das nochmal mit dem Periodenzyklus? Und wie funktioniert Schwangerschaft? Als dann die Frage nach der Funktion der Prostata folgt, ist der gesamte Kurs still. Aufklärung brauchen also nicht nur Kinder, auch bei Erwachsenen besteht häufig noch Nachholbedarf. Was neben dem bloßen Wissen eine große Rolle spielt ist die Vermittlung, dass Pornos häufig realitätsfremd sind und ein negatives Frauenbild vermitteln.

Und dass Kinder ihr eigener Herr sind: Sie allein entscheiden über ihren Körper, sonst niemand. Behandelt wird außerdem das Körperbewusstsein von Kleinkindern. Wie sollte man mit Doktorspielen umgehen?

Ist Selbstbefriedigung im Kindergarten okay, wenn die Kinder noch kein Bewusstsein für das eigene Handeln haben? Befremdliche Gedanken, die aber zum pädagogischen Alltag gehören. In den folgenden Stunden wird es noch um Themen wie Sexualität bei Menschen mit Behinderung, Pornokompetenz und die Frage „Was ist eigentlich pervers?“ gehen.

Ob und wie viel in dem Seminar gekichert wird, dürft ihr euch selbst ausmalen.

Von Jil Sayffaerth

Mit den Dritten sieht man besser

Wenn es um universitäre Finanzen geht, gibt es wohl kein strittigeres Thema als die Drittmittelfinanzierung. Drittmittel sind Gelder, die aus der Privatwirtschaft an Universitäten gezahlt werden, um dort Lehrmaßnahmen, Forschungen oder einzelne Professuren zu unterstützen.

Im Jahr 2014 wurden fast 20 Prozent der Gesamtausgaben deutscher Universitäten über Drittmittel finanziert. In den letzten 15 Jahren habe sich laut Prof. Dr. Thomas Wabel, Inhaber des Lehrstuhls für Evangelische Theologie (Systematische Theologie) an der Uni Bamberg, die deutsche Universitätslandschaft immer weiter zur Drittmittelfinanzierung bewegt. In der in weiten Teilen eingeschlafenen öffentlichen Diskussion über Forschungsfinanzierungen, lehnt kaum jemand private Förderung an Unis vollständig ab. Trotzdem wird die Diskussion von der Befürchtung beherrscht, dass private Investoren ihren Einfluss auf öffentliche Lehreinrichtungen ausweiten könnten.

Die Suche nach Förderung, meist durch eine der öffentlichen Förderinstitutionen, gehöre mittlerweile zum Alltag vieler Lehrstuhlmitarbeiter, bestätigt Wabel, und nehme immer mehr Zeit in Anspruch. Selbst bei der Berufung von Professoren spielten die eingeworbenen Drittmittel eine Rolle.

Von Einzelfällen und Vorabprüfungen

In den letzten Jahren haben sich Beispiele der freiwilligen Transparenz und Fälle der öffentlichen Kritik die Klinke in die Hand gegeben. In Nordrhein-Westfalen sollen Universitäten künftig ihre Drittmittel in „geeigneter Weise“ offenlegen. Den letzten großen publiken Aufschrei gab es 2014, als der Verdacht geäußert wurde, dass 28 Universitäten Kriegsforschung im Namen des Pentagons und der Bundeswehr durchführten. Bekannt und veröffentlicht wurden im Nachhinein nur Forschungen an „Lebensrettenden Maßnahmen“. So hat das amerikanische Verteidigungsministerium Forschungen an der Uni Bayreuth bezuschusst, bei denen es um die Entwicklung besserer Wundversorgung ging. Die Uni Bayreuth betont, dass Kooperationen mit politisch-militärischen oder wirtschaftlich-militärischen Einrichtungen nicht zum Alltag der Universität Bayreuth gehören. Solche Kooperationen werden nur in Einzelfällen und nach einer ausführlichen Vorabprüfung durchgeführt.

Befürworter privater Investitionen an Hochschulen sehen die Chance, das Leistungsprinzip in der öffentlichen Forschung zu implementieren. Neben der Angst vor privater Einflussnahme warnen Kritiker davor, dass sich die Forschung immer weiter nach der Vergabe von Drittmitteln richtet und bald nur noch in den vorrangig gesponserten Lehrbereichen viel geforscht wird. Mathematische und naturwissenschaftliche Fakultäten in Deutschland konnten im Jahr 2011 durchschnittlich 18,7 Prozent des Budgets aus Drittmittel beziehen. Dahingegen belief sich der Prozentsatz bei Fakultäten der Kunstwirtschaft deutschlandweit nur auf unter fünf Prozent. Diese Differenz rührt daher, dass Forschungen aus dem Bereich der Naturwissenschaften der Wirtschaft monetär nutzbarere Ergebnisse liefern, anders als die der Kulturwissenschaften.

Transparenzwächter light

Eine Organisation, die sich für Transparenz in der Hochschulförderung einsetzt, ist hochschulwatch.de. Die 2015 mit dem Otto-Brenner-Preis ausgezeichnete Plattform hat bisher 10.000 Datensätze über Stiftungsprofessoren, Forschungskooperationen und Sponsoring veröffentlicht. Die Initiatoren bewerben die Seite im Internet, bitten um Spenden und rufen dazu auf, verdächtige Aktivitäten an Universitäten publik zu machen.

Hochschulwatch.de führt auch die Uni Bamberg auf ihrer Seite. Neben

allgemeinen Angaben findet man dort den Anteil gewerblicher Gelder an den Drittmitteln und eine Auflistung der Drittmittel der Jahre 2010 bis 2013. In Bamberg beläuft sich demnach der Anteil aus der Wirtschaft stammender Drittmittel auf sieben Prozent. Die Daten sind soweit korrekt, beziehen sich jedoch auf Daten, welche die Uni an das Land zu statistischen Zwecken schicken muss und die keineswegs geheim sind. Ebenfalls ist die auf hochschulwatch.de geführte Einteilung zwischen gewerblichen und nicht gewerblichen Drittmitteln nicht klar transparent.

Die Kritik an der Seite ließ nach ihrer Veröffentlichung 2003 nicht lange auf sich warten. Laut einem Artikel der FAZ seien viele Daten nicht aktuell oder sogar falsch. Auch seien Bitten, die Daten zu aktualisieren, von hochschulwatch.de teils unbeantwortet geblieben. Ralf Pauli, beteiligt an den Recherchen der Plattform hochschulwatch.de, beschwichtigt in dem am 25. März 2015 erschienen Artikel, dass man sich bemühe, unzutreffende Angaben schnell zu korrigieren. Außerdem werde Geld gesammelt, um mehr Mitarbeiter bezahlen und das Portal besser pflegen zu können.

Auch Thomas Wabel sieht diese Seite eher kritisch. So legten alleine schon die Konnotationen der verwendeten Wörter eher die Suche nach Skandalen nahe, als eine sachliche Darstellung von Daten.

Alltag in Bamberg

Wie weit in Bamberg Drittmittel den Unialltag beeinflussen, verdeutlicht Dr. Monica Fröhlich. In ihrem Beitrag „Profilbildung zahlt sich aus“, der 2012 auf der Seite des Informationsdienst Wissenschaft e.V. erschien, bewertet Fröhlich die vollzogene Profilschärfung der Uni Bamberg als positiv. Als Hauptargument führt sie auf, dass Universitäten mit einem klaren Profil Vorteile bei der Drittmittelsuche hätten. In ihrem Artikel zählt Fröhlich viele Fördermaßnahmen aus öffentlichen Töpfen auf, hinter denen sich keine bedenklichen Investoren mit eigennützigen Interessen verbergen.

Dass sich die Veränderung an einer öffentlichen Hochschule daran misst, wie gut sie Drittmittel eintreiben kann, zeigt wie wichtig diese in Deutschland geworden sind.

Bedenklich wird es dann, wenn sich der Staat, der sich eigentlich mit dem hohen Gut der Bildung brüstet, aus der Verantwortung stiehlt und nur noch geforscht wird, wenn Drittmittel vorhanden sind.■

Ben Kohz ist offen für die Drittelmittelfinanzierung seiner Person. Deshalb trägt er Socken mit der Aufschrift „Hier könnte Ihre Werbung stehen".

Anzeige

China Fan Imbiss

seit 1996

20 % Rabatt
für Stammkunden
Unbegrenzt gültig

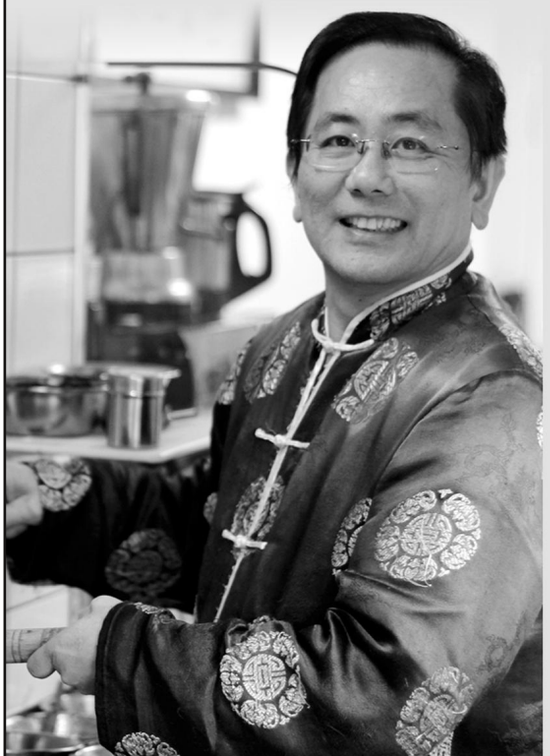
Supersparkarte

bei uns erhältlich
Sie zahlen nur 20 €
Sie bekommen Ihr Essen für 25 €
Sie sparen 5 €

Fischstraße 9 / Am Kranen
96047 Bamberg
Tel.: 0951-22939

Geöffnet Mo. - So.
11 bis 21 Uhr

Inhaber:
Dipl.-Germ. Univ. You Xie
Ehemaliger Student
der Uni Bamberg
Für die CSU im
Stadtrat Bamberg



HUNDERT

AUSGABEN OTTFRIED

Ein Special zu 100 Heften voll von spannenden Geschichten, Skandalen und nackten Redakteuren

MAI 2016

100. AUSGABE

JANUAR 2016

2000 FACEBOOK FANS

2015

OTTFRIED ONLINE UND IN FARBE:

Im Dezember erscheint die erste farbige Ausgabe - exklusiv online.

2011

PRO CAMPUS PRESSE AWARD

BESTE STUDIERENDEN ZEITSCHRIFT DEUTSCHLANDS!

2010

MIT AUSGABE 72 WIRD DIE

STUDENTENZEITUNG ZUR STUDIERENDENZEITSCHRIFT.

SEPTEMBER 2009

"Bayerns beste Studentenzeitung twittert jetzt auch."
erste Twitter-Meldung

2006

TOP 10

unter den Studenten-zeitungen Deutschlands beim MLP Campus Presse Award

2002

DIE ERSTE AUSGABE EXTRA FÜR ERSTIS ERSCHEINT

2000

AUSGABE 23 ERSCHEINT – ERSTMALS MIT FARBIGEM COVER

1998 **OTTFRIED GOES ONLINE**

1994

BEGINN EINER ÄRA

Die erste Zeitschrift, damals noch Unimog, erscheint.

DAS SIND WIR

IN 100 AUSGABEN

von Marlene Scheer
&
Miriam Schaptke

Design: Larissa Günther

NACKTKALENDER IN AUSGABE 42, 2004

Wir präsentieren den Taschenkalender mit moralisch einwandfreien Fotos von unseren Redakteuren.

AKTKALENDER BAMBERGER STUDIERENDER GING BUNDESWEIT DURCH ALLE MEDIEN

Ausgabe 43, 2004: Feki.de haben es geschafft: Ganz Deutschland wird auf die Frage, was einem bei dem Begriff Bamberg als erstes durch den Kopf schießt, antworten: „Äh, da hat sich jemand für umsonst ausgezogen, oder?!“ Und ob. Die Idee war nicht neu, aber sicherlich für so eine kleine Domstadt ziemlich heiß.
Doch die Studenteninitiative hatte gar keine versauten Gedanken, sondern führte wie immer nur Gutes im Schilde: Niemand sollte an dem Aktkalender verdienen, außer der Uni. Nur fand diese ihre nackten Studierenden gar nicht lecker und lehnte das Geld ab.

Willkommen im Mekka der Spießbürgerlichkeit

titelt Bianka Morgen 2008 in Ausgabe 59 in ihrem Pamphlet gegen amerikanische Touristen in Bermuda-Shorts und hysterische Reiseleiterinnen mit roten Regenschirmen

"CHAUFFEUR KLINGT SO MITTEL-ALTERLICH"

Die Uni-Pressestelle auf die Frage von Tarek J. Schakib-Ekbatan ob dem Uni-Präsidenten ein Chauffeur zur Verfügung stehe in Ausgabe 85, 2013.

"Immer wieder bekommt man die gleichen Fragen gestellt, beispielsweise wie ich überhaupt zu einem Sexshop gekommen bin. Meine Antwort: wie die Jungfrau zum Kinde."

Baldur Hickl, Besitzer zweier Sexshops in Bamberg und Coburg in einer Folge der Rubrik *Warum ich liebe, was ich tue*, Ausgabe 95, 2015.

ANLEITUNG ZUM BIB BASTARD

Jana Zuber in Ausgabe 79, 2012

Die Grundlage, Dauer: 2 Minuten

Begeben Sie sich gegen 8:30 in die Bib. Stellen Sie Ihren Korb und Bücher auf einen oder mehreren leeren Plätzen ab. Gehen Sie sofort Kaffee trinken. Nehmen Sie Ihre Sachen nicht mit. Der Platz ist belegt. Niemand kann ihn nutzen.

Artikel: Akademischer Kleingeist,

Ausgabe 27, 2001

WENN BAMBERGER LEHRSTUHLMITARBEITER AUF FRISCHER TAT BEIM ZEITUNGSKLAU ERTAPPT WERDEN.

Alles Vorschläge, die die damalige Unimog-Redaktion 1999 in Ausgabe 19 für die geplante Namensänderung der Studierendenzeitschrift äußerte. Am Ende wurde es aber glücklicherweise doch Ottfried.

Hierold Tribune
Unikat
Alma Matrix
UNIFUG
UniBAMS
BArometer
STUTZ

FAKULTÄTSLUDER: DIE HEIßESTE HARDWARE DER UNI

Ausgabe 32, 2002, Fakultätsluder Teil IV: WiAI Studentin und Hardware Fetischistin Jaqueline

Jacqueline mag es schnell. Verständlich. Schließlich hat die 20-Jährige einen der schnellsten Schlitze der Uni, wie sie uns stolz versichert. 12 Zentimeter breit und zwei Zentimeter hoch. „Ein echtes Prachtstück!“ Dann streichelt sie zärtlich über die glatte Oberfläche. Deutlich kann sie jetzt die Vibrationen spüren, denn langsam läuft ihr bestes Teil, wie sie es liebevoll nennt, heiß. Und es fängt an zu brummen. Recht laut sogar...

Aus der Mädels-Jungs Sexkolumne aus Ausgabe 66, 2009:

ER

Die Größe unseres besten Stücks verrät unsere Bettqualitäten! Quatsch. Nicht auf die Größe des Hammers kommt es an, sondern wie man damit nagelt.

SIE

Und wenn der Hammer zu klein ist, kriegst du auch keine Eichenbohle durchgenagelt, um mal bei den Handwerksmetaphern zu bleiben.

BOCK AUF MEHR?

Alle Artikel in voller Länge findest du auf: http://www.ottfried.de/in-eigener-sache/best-ott-100#

Dreck im Gebäck

Dumpinglöhne, Massenproduktion und katastrophale Hygienebedingungen. Ein Blick hinter die Kulissen einer Teigwarenfabrik.

Montagmorgen, 06:30 Uhr in Bamberg. Die Frühschicht in der Teigwarenfabrik hat gerade begonnen. Noch ziemlich verschlafen lasse ich ausversehen eines der Baguettes, die unablässig am Fließband an mir vorbei laufen, auf den Boden fallen. Dieser ist so früh am Morgen noch fast zwei Zentimeter hoch mit einer dreckigen, schaumigen Brühe bedeckt – die Putzkolonne war gerade erst hier. Für ein paar Sekunden starren mein Schichtleiter und ich auf das Baguette, das jetzt im Putzwasser schwimmt. Dann hebt Rasin* das Baguette auf, schüttelt es kurz aus und wirft es in den Karton zu den anderen Baguettes, die sich jetzt auf dem Weg zu einer der bekanntesten Supermarktketten Deutschlands befinden. Das mit Putzwasser getränkte Baguette wird also spätestens morgen früh bei irgendjemandem auf dem Teller landen. Ohne, dass derjenige auch nur die leiseste Ahnung haben wird, wo genau dieses Baguette eigentlich herkommt – oder wie es hergestellt wurde.

Hauptsache es schmeckt

Wir machen uns wenig Gedanken darüber, was wir essen oder unter welchen Bedingungen unsere Lebensmittel hergestellt werden. Klar, jeder weiß inzwischen, dass Massentierhaltung böse ist und die meisten Studierenden greifen im Supermarkt auch lieber zur Biomilch als zu der für 42 Cent. Aber was ist eigentlich mit anderen Lebensmitteln? Jetzt mal ehrlich: Jeder von uns hat doch schon mal ein Tiefkühlkräuterbaguette zum Grillen mitgebracht, auf die Schnelle ein Brot im Discounter gekauft oder eine Packung Tiefkühlbrötchen fürs Wochenende im Gefrierfach – schließlich sind wir Studierende. Fast niemand macht sich allerdings bewusst, dass auch diese Lebensmittel in Massenproduktion hergestellt werden. Die Nachfrage nach Teigwaren ist immens, die Produktionsbedingungen aber oft katastrophal.

So wie in der Fabrik, in der ich seit ein paar Wochen arbeite. Der Vorfall mit dem Baguette im Putzwasser ist kein Einzelfall. Und bei weitem nicht der erschreckendste.

Leider kein Einzelfall

Täglich werden hier hunderte Baguettes, Croissants, Brötchen und anderer Teigwaren hergestellt. Die Maschinen laufen 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche. Die Kunden: Einige der größten deutschen Supermarktketten, sowohl einschlägige Discounter als auch Biosupermärkte. Sogar eine bekannte deutsche Fluglinie ist darunter.

An meinem ersten Tag in der Fabrik erhalte ich zwar eine zehnminütige Hygieneschulung, doch die Realität in den Hallen hinter dem sauberen Büro, in dem mir der Geschäftsführer im Anzug erklärt, dass ich auf jeden Fall immer Handschuhe tragen muss, sieht ganz anders aus. Die dünnen Plastikhandschuhe – die einzige Arbeitskleidung, die die Fabrik stellt – reißen nach fünf Minuten Teig kneten und sind für die meisten Arbeiten vollkommen ungeeignet. So mache ich es am zweiten Arbeitstag wie alle anderen Mitarbeiter auch: Ich lasse

die Handschuhe weg und fasse Brötchen, Baguettes und Co. einfach so mit den Händen an. Wenigstens wasche ich sie vorher – im Gegensatz zu den meisten Arbeitern hier.

Und wer ist schuld?

Die Arbeiter sind aber nicht das Problem. Das Problem ist viel mehr die Masse, die hier hergestellt wird. Da bleibt einfach nicht viel Zeit für Feinheiten. Die Maschinen spucken ununterbrochen Baguettes, Brötchen und Pizzen aus, die verpackt werden müssen. Auch, wenn etwas daneben fällt, laufen sie weiter. Es gibt zwar einen Notfallknopf, falls man wirklich nicht mehr hinterher kommt, doch auf einen Maschinenstopp reagiert der Chef ziemlich ungehalten. Also macht man lieber weiter, auch wenn man sich gerade den Finger am Karton geschnitten hat und das Blut aufs Brötchen tropft. Die Produktion muss auf jeden Fall weiter gehen.

Wie katastrophal die Bedingungen in der Fabrik wirklich sind, wird mir aber erst deutlich, als eines Tages eine angekündigte Hygienezertifizierung in der Fabrik stattfinden soll. Nur, wenn das Unternehmen vor der Hygieneprüferin Bestand hat, darf es überhaupt weiter produzieren. Schon Tage vor der Zertifizierung herrscht emsige Betriebsamkeit. So müssen beispielsweise die Farbmarkierungen auf dem Boden der Fabrikhalle erneuert werden. Neben diesen Markierungen wird der Teig für die Backwaren angerührt. Das geschieht in großen Behältern – ohne Deckel. Der Teig wird auch angerührt, während ein Mitarbeiter neue Farbe auf die alten Markierungen sprüht. Diese Farbe riecht so giftig, dass wir alle Mundschutz tragen, weil man kaum noch atmen kann. Der Teig steht weiterhin offen ohne Abdeckung im gelben Nebel der Sprühfarbe.

Am Tag der Zertifizierung erkenne ich die Firma kaum wieder. Nicht nur die Farbmarkierungen sind neu, alles ist sauber, nirgendwo liegen mehr kaputte Kartons oder alte Brötchen. Alle Mitarbeiter tragen Handschuhe und die meisten Männer Barthauben – die ich davor noch nie gesehen habe. Statt meiner normalen Straßenkleidung, die ich sonst beim Arbeiten trage, bekomme ich frische weiße Arbeitskleidung. Die muss ich danach aber wieder zurückgeben. Arbeitskleidung stellt die Fabrik nämlich nicht. Die Hygieneprüferin hat trotzdem etwas auszusetzen: Neben dem Baguettefließband stapeln sich hunderte von Pappkartons, in welche die Baguettes gepackt werden. Laut Prüferin müssen die Kartons auf unbrennbaren Plastikpaletten stehen, da die Brandgefahr zwischen all den Kabeln und Rädern der Maschinen sonst zu groß ist. Die Anweisung wird sofort in die Tat umgesetzt und die Prüferin verlässt zufrieden die Fabrik. Die Plastikpaletten erscheinen mir recht logisch – zwischen den Pappkartons steht 24 Stunden am Tag ein Arbeiter, der Baguettes schichtet. Sollten die Kartons anfangen zu brennen, hätte er geringe Aussichten, die Fabrik lebend zu verlassen.

Zeit ist Geld, aber zu welchem Preis?

Die Fabrikleitung sieht das anders: Am nächsten Tag sind die Plastikpaletten verschwunden und ich stehe wieder in Straßenschuhen zwei Zentimeter tief im dreckigen Putzwasser.

Obwohl ich nur als Aushilfe eingestellt bin, werden die meisten Mitarbeiter, die teilweise seit 15 Jahren dieselben Baguettes in dieselben Kisten packen, kaum besser bezahlt als ich. Fast keiner von ihnen spricht fließend Deutsch. Da gibt es zum Beispiel Rasin*, den Schichtleiter, aus dem Irak. In seiner Heimat hat er ein Diplom in Naturwissenschaften. Hier in Deutschland stapelt er Brötchenkartons. Isabella* aus Russland ist schon über 60, arbeitet neben ihrem Job in der Fabrik aber auch noch als Reinigungskraft, um das Studium ihrer Enkelin zu finanzieren. Erst nach ein paar Wochen in der Fabrik erfahre ich, dass fast alle festangestellten Mitarbeiter inzwischen in Kurzarbeit beschäftigt sind, weil die Geschäftsleitung lieber studentische Aushilfskräfte beschäftigt. Das ist billiger.

Neben den Mitarbeitern begegnen mir in der Fabrik auch einige andere Lebewesen. Immer wieder sehe ich Mäuse zwischen den Regalen voller frisch gebackenem Brot. Und eines Tages finde ich in einem Puderzuckerbehälter, dessen Inhalt ich gerade über Marmorkuchen streuen will, einen ganzen Schwarm Motten. Die Motten werden zwar entsorgt, auswischen soll ich den Behälter, der danach wieder mit Puderzucker befüllt wird, aber nicht – dafür bleibt keine Zeit. Die Maschinen laufen schließlich weiter. 24 Stunden am Tag. Sieben Tage die Woche.

Nach meiner Schicht stehe ich im Discounter vor der Gebäckauslage. Das Baguette kostet hier 59 Cent. Die eigentliche Frage ist doch: Kann man zu dem Preis, den wir bereit sind für Lebensmittel zu zahlen, andere Produktionsbedingungen erwarten? ■

*Name von der Redaktion geändert

Dreck reinigt den Magen. Mit dieser Redewendung nimmt es Larissa Günther zu wörtlich und mischt Putzwasser unter unsere Lieblingsbackwaren.

Warum ich liebe, was ich tue

Teil 17 unserer Serie über Menschen, die wenig zu klagen haben.
Dieses Mal: Thomas van der Heyd, Geigenbaumeister.

Da auf dem Tisch vor ihm liegt sie. Eine echte Schönheit. Ihr gewölbter Boden, ihre säuberlich herausgearbeiteten Wirbel und ihr feingliedriges Griffbrett lassen nur erahnen, wie viel Können, Geschick und Geduld in dieses Meisterwerk von einem Instrument geflossen sind. Aber das, was da liegt, ist nicht irgendein Instrument. Es ist eine Geige – eine Stradivari um genau zu sein. Der Mann, der vor ihr sitzt, ist Thomas van der Heyd und Geigen sind sein Leben.

„Ich habe gerade den Auftrag bekommen, sie zu restaurieren“, sagt er völlig unbefangen, als sei es etwas Alltägliches, solch einen nahezu unbezahlbaren, 300 Jahre alten Schatz in den Händen zu halten. Für ihn ist es tatsächlich nichts Ungewöhnliches. Die Restauration alter Violinen ist aber nur ein Teil seiner Arbeit.

Etwa die Hälfte seiner Auftragsbücher nehmen Jahresüberholungen ein. Viele Berufsmusiker, darunter auch die Bamberger Philharmoniker, vertrauen auf die Fähigkeiten van der Heyds. Bei einer solchen Überholung wird jedes einzelne Teil einer genauen Betrachtung unterzogen. Klingt ein Instrument nicht mehr so wie am ersten Tag, müssen zum Beispiel Griffbretter abgezogen, Wirbel angepasst und Brüche im Holz behoben werden.

Bis er zu einem Meister seines Faches wurde, bedurfte es einer aufwändigen Ausbildung. All das Fachwissen und die handwerklichen Fähigkeiten zu Aufbau, Restauration und Überholung von Violinen hat er sich in den letzten 23 Jahren als Geigenbauer angeeignet. „Ich wollte schon immer etwas Handwerkliches machen“, begründet er den eingeschlagenen Weg. Eigentlich hatte er den Beruf des Zahntechnikers für sich entdeckt, doch der Zufall wollte es anders. Er machte ein Praktikum bei einem Freund seines Vaters – einem Geigenbauer.

Harte Arbeit - große Kunst

Von da an wusste er um seine Berufung. Von 1995 bis 1998 ging er in der Werkstatt „Roderich Peasold“ in Bubenreuth, der Hochburg des fränkischen Geigenbaus, in die Lehre. 2004 wurde van der Heyd nach erfolgreichem Abschluss an der Meisterschule „Höfner“ in Baiersdorf endgültig zum Spezialisten in seinem Fach. Die aufwändigen Restaurationstechniken lernte er in der Geigenbauschule „Brien“ in der Schweiz und bei „Jean-Jaques Fasnacht“.

Keine halben Sachen.

Das schwarze Schaf
BAR

Great drinks for great people.
Schranne 7

Anzeige

Anschließend stellte ihn das renommierte Hamburger Unternehmen „Winterling“ als Werkstattleiter ein. Dann wollte er sein eigener Chef sein. Nach Bamberg verschlug es ihn aus familiären Gründen. „Ich schätze aber auch die kurzen Wege und habe hier viele Freunde bei den Bamberger Symphonikern“, erklärt er die Beweggründe, sich in der Domstadt niederzulassen.

Der größte Teil seines Tagwerks wird vom Neubau und der Kopie alter Klassiker bestimmt. Solisten wie Orchestermusiker aus der ganzen Welt, von den Vereinigten Staaten bis nach Japan, vertrauen dabei auf seine Künste. „Meine Geigen klingen auf der G-Seite sehr bratschig und besitzen eine hohe Strahlkraft im Klang“, erklärt er sein Alleinstellungsmerkmal auf dem weltweiten Markt der Geigenbauer. Wie die Stradivaris und Guarneris im 17. und 18. Jahrhundert zählt auch der Name „van der Heyd“ in der zeitgenössischen klassischen Musikszene zur Weltspitze und steht für Qualität und Exklusivität. Um den exakten Klang der alten Meister nachzuahmen, sind besondere Kenntnisse nötig. Bis zu einem halben Jahr sitzt er an einer einzelnen Deckenkopie. Den Rest des Instruments ausgenommen. „Das Holz gibt den späteren Klang vor“, erklärt er. Bis zu 100 Jahre alte Hölzer verarbeitet er. Jedes, seien es Ahorn, Fichte, Pappel oder Opio, ist nur für einen bestimmten Teil der Geige nutzbar. Je nach Art des Instruments müssen verschiedene Sorten kombiniert werden, sodass sich später ein stimmiges Gesamtbild ergibt. Seine Bögen bespannt er mit Pferdehaar aus der Mongolei.

Tradition trifft Technik

Doch nutzt er nicht nur die Techniken der alten Meister und sein Gehör, das ihm meist der beste Klangindikator ist, sondern auch moderne Messmethoden wie Plattenresonanztechnik oder die Ermittlung der Holzdichte. „Man braucht schon ein gewisses Musikverständnis und etwas Geduld“, sagt der gelernte Cellist und Perfektionist, der an manchem Arbeitstag nur an einem Zentimeter der Geige herumfeilt, bis er mit dem Klang des Holzes wirklich zufrieden ist. Oft sitzt er bis Mitternacht in seiner Werkstatt. Die langen Arbeitstage halten ihn aber nicht davon ab, sich am nächsten Tag wieder um acht Uhr seiner Leidenschaft zu widmen.

Eine Stradivari sei aber trotzdem etwas Besonderes für ihn, denn wie er gestehen muss, hat auch ein Geigenbauer nicht oft solch ein edles Instrument in der Hand. „Für die nächsten zwei Jahre sind meine Auftragsbücher bereits gefüllt“. Zufrieden wendet er sich wieder seiner Arbeit zu. ■

Seit der Recherche für den Artikel lässt sich Yannick Seiler einen Schnauzer stehen, um die Haare für die Geigenbogenproduktion zu verkaufen.

Foto: Anja Heder

NM

"putting theory

Foto: NMUM Bamberger Delegation

Beim diesjährigen National Model United Nations (NMUN) konnte die Bamberger Delegation gleich vier Awards einfahren. Doch worum geht es bei NMUN? Till-Niklas Braun und Nils Steinkoff waren im März in New York dabei.

Erklärt doch mal, was NMUN ist.

Till: NMUN ist die größte Simulationskonferenz der Vereinten Nationen für Studenten weltweit und findet in New York statt. In Bamberg ist das Besondere, dass wir uns ein ganzes Semester darauf vorbereiten, jede Woche sechs Stunden.

Nils: Das Projekt ist interdisziplinär, interkulturell, vor allem aber aktives Lernen. Im Vorbereitungsseminar ging es um die UN als Organisation und im Tutorium haben wir ein paar Softskills gelernt. Es ist auf jeden Fall „putting theory to practice".

Klingt nach Politik. Warum könnt ihr als Studenten der VWL da mitmachen?

Till: Es kann sich jeder bewerben. Hierfür muss man ein Motivationsschreiben mit Lebenslauf einreichen und noch eine Essayfrage bearbeiten. Die Tutoren laden dann 30 Leute zum Bewerbungsgespräch ein, bei dem man sich persönlich vorstellt.

Nils: In unserer Delegation waren Studenten vom dritten Bachelor- bis zum letzten Mastersemester dabei. BWLer, IBWLer, EESler, KOWI-Studenten, eine Lehramtsstudentin und natürlich auch Politikwissenschaftler.

Ihr musstet 1000 Euro vorzahlen. Die hat nicht jeder einfach so auf seinem Konto.

Till: Man zahlt diese 1000 Euro für Unterkünfte in Washington, New York, Berlin und Erfurt. Wir bekommen über die Uni finanzielle Mittel zugesteuert, auch das Promos Stipendium haben wir für das Projekt bekommen. Wir suchen auch immer nach Sponsoren und so kommt am Ende meist genug Geld zusammen, dass man einen Teil zurückerstattet bekommt.

Könnt ihr uns erklären, was genau ihr im Vorlauf gemacht habt?

Till: Also neben den Seminaren hatten wir auch Praxisphasen mit zwei nationalen Konferenzen. Eine davon in Bamberg, welche wir selbst veranstaltet haben und eine in Erfurt, bei der Simulation der Generalversammlung, mit über 100 Teilnehmern.

Nils: Wir waren auch in Berlin zur Vorbereitung auf die Länder, die wir repräsentiert haben. Das waren bei uns Chile im Sicherheitsrat aber vor allem Israel in neun Komitees. In Berlin haben wir den chilenischen Botschafter und den Vizebotschafter der Israelis gesprochen. Außerdem waren wir im Auswärtigen Amt und haben die Sektionsleiter für den Nahen Osten und Südamerika getroffen.

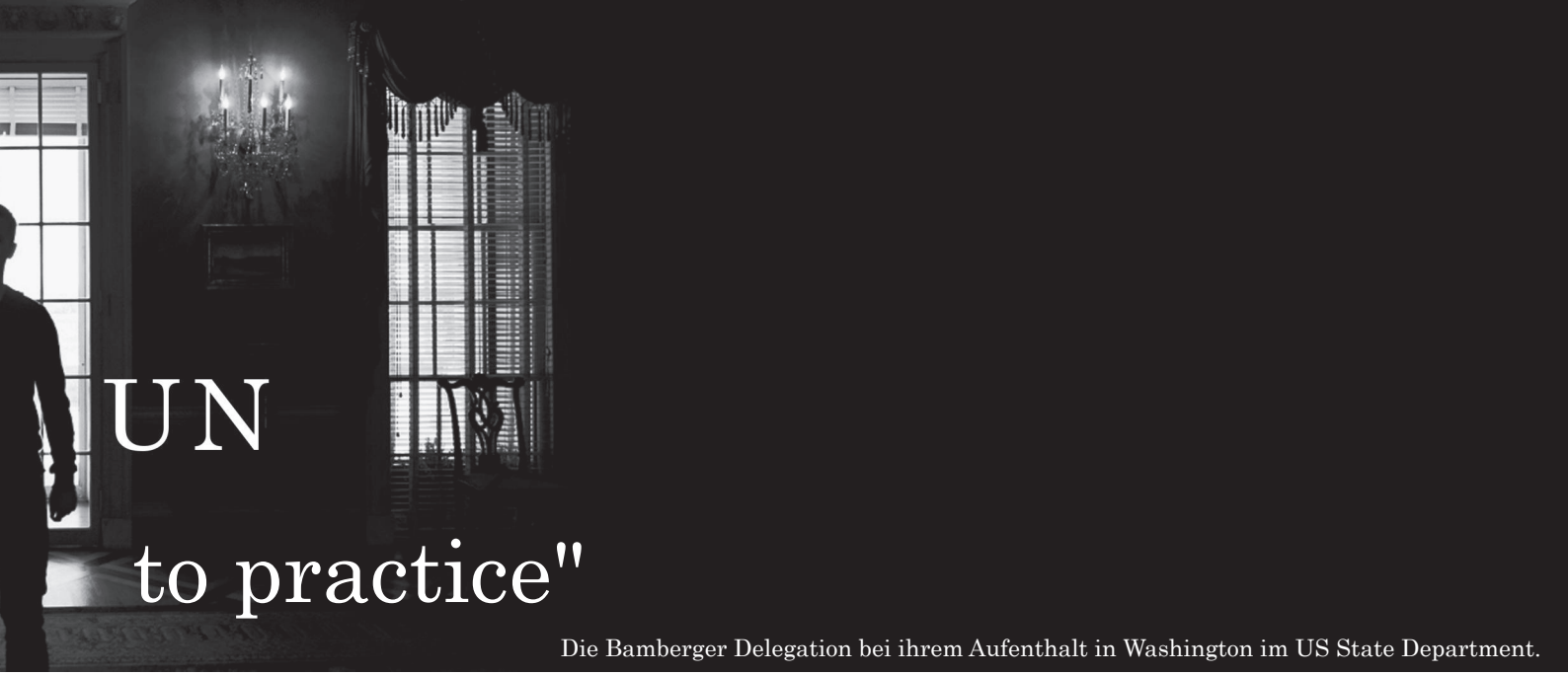
Israel und Chile, das müsst ihr nochmal genauer erklären?

Till: Jede Delegation vertritt eigentlich ein Land. Israel hat aber keinen Sitz im Sicherheitsrat, also haben wir uns noch für einen Sicherheitsratssitz über Chile beworben.

Was war denn besonders schwierig bei eurer Aufgabe, Israel oder Chile zu vertreten?

Till (lacht): Ja, wir beide haben Israel vertreten, deswegen können wir jetzt nicht so viel zu Chile sagen, aber Israel ist schon ein ganz hartes Brett in der UN. Israel ist ja eigentlich das Land, welches am meisten „gebasht" wird, so sagen wir das immer ganz gerne. Es gibt viele Resolutionen gegen Israel. Da haben wir uns natürlich ein schwieriges Land ausgesucht.

Nils: Schwierig war die Einordnung in den Nahost-Konflikt. Sich da reinzufinden, ist auf jeden Fall ein Minenfeld, in das wir anfangs blind hineingetappt sind. Am Ende fanden wir uns jedoch zurecht. Bei der echten UN fahren die Länder ja auch härtere Positionen. NMUN war da eher die „UN light Version".



UN to practice"

Die Bamberger Delegation bei ihrem Aufenthalt in Washington im US State Department.

Till: Die aufwendige Vorbereitung hat uns aber geholfen. Wir haben vielen Ländern gezeigt, dass man da auch als Israel bestehen kann.

Wie war es denn für euch als VWL-Studenten dort zu sein?

Nils: Es hat sehr viel Spaß gemacht, Politikinhalte zu gestalten. Gleichzeitig lernt man auch dadurch viel, dass man eben mit ganz anderen Leuten und Ansätzen zusammenarbeitet. Deswegen glaube ich, dass es keinen Studiengang gibt, der absolute Vorteile bietet.

Till: Ich war in einem Komitee, das finanzielle und wirtschaftliche Themen behandelt hat, da war es gut, dass ich VWLer bin, aber es hätte auch jeder andere machen können. Es gibt aber auch ein Komitee, welches sich mit Frauenrechten auseinander setzt, ein anderes mit Umwelt. Das sind nicht unbedingt Themen, die bei uns im Studium explizit vorkommen und deswegen ist es auch interessant, sich da einzulesen.

Wie war der Kontakt zu den internationalen Studierenden?

Nils: Sehr spannend. Der Großteil kam aus Europa und Nordamerika, aber es gab auch Delegationen aus Afrika und Asien. Am Anfang ist es eine ungewohnte Situation, in einem Raum mit 200 in Anzug gekleideten Studenten zu stehen.

Als Student hat man in Deutschland den Ruf, freiheitlich zu denken. Kann man gewisse Haltungen dann doch nicht vertreten?

Nils: Ja, ich glaube man hat gelegentlich gemerkt, dass das Rollen waren, die man eingenommen hat. Als dann aber am Ende die Namensplaketten abkamen, wurde man wieder zu Nils und Till.

Till: In den Komitees sollte man aber schon versuchen, mit harten Bandagen möglichst realitätsnah die Haltungen zu vertreten.

Was war die schwierigste Position, die ihr vertreten musstet?

Till: Beispielsweise spricht Israel immer nur von „palästinensischen Gebieten“ und erkennt die Souveränität Palästinas nicht an. Diese würde Israels Souveränität gefährden. Das sind Positionen im Nahostkonflikt, die teilweise nicht die persönliche Meinung widerspiegeln.

Ist es im Kern eine Auseinandersetzung mit den nationalen Identitäten?

Nils: Es ist absolutes interkulturelles Lernen. Sobald man diese Positionen verteidigen muss, beginnt ein Lernprozess, um die einzelnen Hintergründe zu verstehen. Es gibt eben auch Länder mit Positionen, die aus demokratisch-europäischer Sicht unhaltbar scheinen. Das ist eigentlich das Spannende an NMUN.

Was hat euch NMUN auf lange Sicht gebracht?

Nils: NMUN hat mir gezeigt, wo ich mich verbessern möchte: In der Art und Weise, wie ich verhandle und mit Drucksituationen umgehe. Gleichzeitig hat es mich für die Arbeit der Vereinten Nationen begeistert. Es gibt viele Probleme, die wir hier im Westen überhaupt nicht wahrnehmen, welche die UN ganz aktiv angehen. Welthunger, Kinderimpfungen und Analphabetismus sind hier in Deutschland keine großen Themen. In Staaten, in denen die Millennium-Entwicklungsziele aktiv verfolgt wurden, macht die Arbeit der UN einen Unterschied. Das weiter zu tragen, ist für mich ein wichtiges Ziel.

Till: Man kommt aus der deutschen Komfortzone heraus und beschäftigt sich mit Themen, die viel wichtiger sind als unsere Probleme. Für mich war NMUN das Projekt, bei dem ich mich am meisten weiterentwickelt habe. Diese diplomatischen und interkulturellen Erfahrungen kann man sonst nirgends machen.■

Nils und Till hatten so viel zu erzählen, dass Ben Kohz und Lena Zarifoglu die gesamte Ausgabe über NMUN berichten könnten.

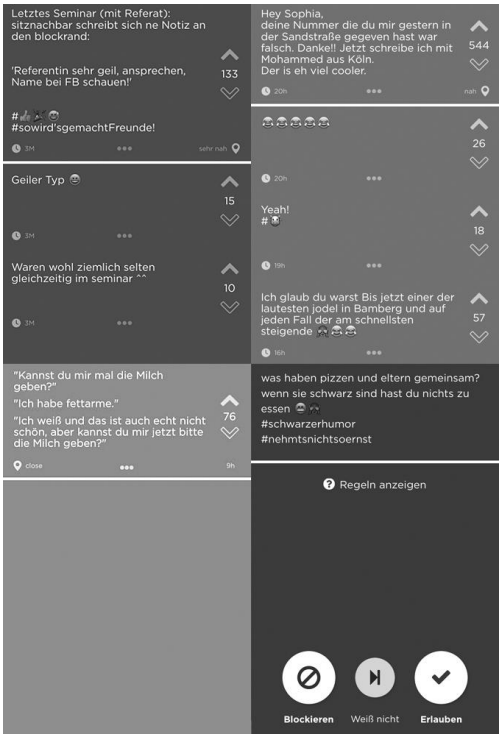
Lörres, Brokkoli und Hashtags zum Frühstück

Was macht der „sexlose Sören", unser „Weltkulturerbe unter den Langzeitsingles", morgens nach dem Aufstehen? Statt Tinder, Lovoo und Co. öffnet er erstmal die App mit dem orangefarbenen Waschbären.

So ergeht es auch den Millionen anderen Nutzern von Jodel. In Bamberg, anderen Studentenhochburgen und sogar in Schweden und Spanien, ist die App längst Kult. Im Umkreis von zehn Kilometern postet man anonym, erhält dafür Upvotes und so genanntes Karma.

Seit gut einem Jahr ist auch Bamberg Jodel-Hochburg mit eigenen Regeln und Berühmtheiten. Viele Posts schließen mit drei obligatorischen Hashtags ab, etwa #sotrue, #isso, #nohate. Sextalk gibt es auch, aber bitte erst nach 22.00 Uhr. Darauf hat sich die Jodelgemeinde verständigt. Zumindest tagsüber ist somit ein gewisses Niveau gewährleistet. Nachts sieht das dann anders aus. Tipps für Sexstellungen, Versuche, Dates auszumachen, Beschreibungen des Intimbereichs — alles normal. Dabei kristallisierten sich die Begriffe „Lörres", eigentlich ein rheinländischer Begriff, für den „Stolz des Mannes" und „Brokkoli" für das weibliche Labyrinth der Lust heraus.

Besondere Aufmerksamkeit erfuhr ein Jodler, der seine Mitbewohnerin nachts im Schlafzimmer überraschte und dem es gelang, mit ihr zu schlafen. Die Jodelgemeinde feierte ihren Held geradezu ekstatisch — eines der Highlights aus der jüngeren Vergangenheit. Das Karma ist prinzipiell wertlos, daher beginnt die Jagd nach dem höchsten Upvote. Einige Jodel knacken die 200 oder sogar 300-Upvotes-Marke. Der Bamberger Jodel mit den bisher meisten Upvotes, nämlich über 540, war jedoch leider ein Repost. Doch zum Glück gibt es in Bamberg die sehr aktive „Repost-Polizei", welche schon nach kürzester Zeit aktiv wird und den entsprechenden Jodel mit einem Recycling-Zeichen markiert. Doch warum überhaupt Jodel?



Grenzfälle werden meist durch Moderatoren herausgefiltert.

Die Frage nach dem „Warum?" ist schnell beantwortet. Jeder kennt die Situation: Langeweile in Vorlesungen, noch langweiligerer Dozent und der Wunsch nach professioneller Prokrastination. Pro… was? Lateinisch für „Ablenkung". Ein sehr beliebtes Jodel-Wort, besonders zur Prüfungszeit. Tuscheln oder Lästern im Saal wird durch das Jodeln stumm, man fällt weniger auf, ist anonym.

Seit Neuestem gibt es das Privileg des Moderators. Dieser hat die Aufgabe, Jodel, die wegen ihres Inhaltes gemeldet wurden, zu überprüfen, freizugeben oder endgültig zu löschen. Neben Beleidigungen findet man unter den gemeldeten Jodeln oftmals auch den Ausdruck „heul doch" zu oft. Krass nervige Reposts sind bei der Überprüfung am häufigsten. Es gibt jedoch eine Regel, die nicht gebrochen werden darf: Über Karma spricht man nicht. Ok, es gibt zwei: Wer Serien wie Game of Thrones spoilert, also Inhalte neuer Folgen jodelt, dem wünschen wir, dass er morgens beim Aufstehen auf einen Lego-Stein tritt.

Wir brechen nun die erste Regel und suchen den Bamberger Jodler mit dem höchsten Karma.

Sendet uns eure Screenshots an jodel@ottfried.de. ■

Anja Heder und Christian Samadan sind Karma-Millionäre. Jeder ihrer Jodel hat über 200 Upvotes. Dann klingelte der Wecker.

Bamberger Röstaromen

Unser Rätsel zu den schönsten Cafés abseits der Austraße

Bamberg hat viele außergewöhnliche Cafés zu bieten. Wir sind für euch durch die Stadt gezogen und haben fleißig Kaffee im Krumm & Schief, Zuckerstück, Café Brezn und in der Fika probiert. Egal ob Date, kleine Pause für zwischendurch oder ausgedehnter Sonntags-Kaffeetratsch: Diese Cafés eignen sich für alles davon. Verratet uns, welches Getränk zu welchem Café passt und gewinnt ein Kaffee-Überraschungspaket von MINGES KAFFEERÖSTEREI. Einfach E-Mail an online@ottfried.de.

#a

#b

#1

#2

#3

#4

#c

#d

Fotos:
Lena Mitterndorfer,
Lena Zarifoglu

Lena Mitterndorfer und Lena Zarifoglu hatten nach ihrem Kaffee-Marathon so viel Koffein intus, dass sie in zwei Tagen das komplette Heft gelayoutet haben.

Mehr als das Sams

Zeichnung: Paul Maar für Ottfried

Außenseiter und schräge Typen sind es, die Paul Maar bei seinen Romanfiguren inspirieren. So auch bei seinem wohl bekanntesten Werk, dem Sams.

Manchmal, wenn ich von meinem Haus aus am Schloss Geyerswörth vorbei in die Altstadt kommen will, muss ich minutenlang warten, weil eine Reisegruppe den schmalen Weg am Kanal entlang verstopft, eifrig den Erklärungen der Stadtführerin lauscht und nicht auf die Idee kommt, wenigstens einen schmalen Durchgang frei zu halten." Ansonsten fühle er sich aber durchaus wohl hier. Dass es den Schriftsteller Paul Maar irgendwann von Schweinfurt, der Stadt, in der er aufgewachsen ist, nach Bamberg verschlagen hat, war für ihn eine logische Konsequenz. „Meine Mutter und deren Eltern und Großeltern waren Bamberger/innen. Ich bin also eher aus Versehen in Schweinfurt gelandet, weil mein Vater aus dieser Stadt stammt“, so Maar.

Doch ein Rentnerdasein fristet der mittlerweile fast 80-Jährige hier nicht. So war er im Januar dieses Jahres zuletzt mit Tanja Kinkel, ebenfalls Schriftstellerin, Schirmherr des Literaturfestivals in Bamberg. Den Meisten ist er jedoch als der Erfinder eines der beliebtesten Kinderbücher ein Begriff: Das Sams. Die freche Kunstfigur zieht generationenübergreifend, auch 30 Jahre nach Erscheinen, Kinder und Erwachsene in ihren Bann. Dabei hatte Maar zunächst gar nicht das Sams im Kopf, als er mit dem Schreiben des Buches begann. Vielmehr Herrn Taschenbier, der ihn „schüchtern und introvertiert“ stark an sich selbst erinnert. „Das Sams wurde als Pendant dazu ausgedacht.“ Mit Hilfe seiner Kinder zeichnete er die Figur. So kam es auch zu den blauen Wunschpunkten: Maar hatte nur einen Kugelschreiber zur Hand und so wurden die ursprünglich gewünschten Sommersprossen blau und zu Wunschpunkten. Dass er mit diesem Buch über Generationen hinweg in deutschen Kinderzimmern einen Ehrenplatz erhält, hatte er nicht erwartet. Sechs Fortsetzungsbücher und drei Kinofilme folgten. In Bamberg gibt es, neben einigen Gebäuden, sogar eine Sams-Stadtführung, die Neugierige zu den Drehorten führt. Ob es ihn manchmal nerve, fast immer nur auf das Sams reduziert zu werden? „Ja, durchaus“, gibt er zu und verweist auf die knapp 30 Werke, die mitunter bedeutende Preise gewonnen haben, wie zum Beispiel das Buch „Türme“ oder „Lippels Traum“ und dennoch bei Weitem nicht so eine große Bekanntheit erlangt haben.

Inspiration hole er sich beim Schreiben, wenn er Menschen beobachte oder versuche, sich in andere Personen einzufühlen. Besonders in Außenseiter und schräge Typen. Aber auch die Lust an der Sprache, an witzigen Formulierungen, inspiriere ihn. Am liebsten sitzt er dabei in der Teegießerei in Bamberg. Und wer weiß, vielleicht schafft es ja auch der ein oder andere Studierende in eines seiner nächsten Werke. Denn auf die Frage, was ihm besonders an der Stadt Bamberg gefalle, antwortet er verschmitzt: „Die vielen Studenten, durch die Bamberg in den letzten Jahrzehnten ein anderes Gesicht bekam und viel weltoffener wurde.“ ■

Wenn Nadine Jantz blaue Wunschpunkte hätte, wären viele Referate, Hausarbeiten und Artikel schon längst kein Problem mehr.

Kulturelle Köstlichkeiten

Foto: Anja Heder

Sylvia spielt … Dixit. „Smaugs Einöde“, „Abenteuer“, „99 Luftballons“ – Bei diesem Kartenspiel geht es um Begriffe, Hinweise und fröhliches Raten. Das Highlight sind definitiv die Karten, von denen jede einzigartig liebevoll und fantasiereich illustriert ist. Jeder Spieler bekommt einige von ihnen auf die Hand. Wer an der Reihe ist, sucht sich eine davon aus, legt sie verdeckt ab und überlegt sich einen Hinweis für die Anderen. Auch die Mitspieler wählen eine Karte aus ihrem Deck aus, von der sie denken, dass sie am besten zu diesem Hinweis passt. Nun wird geraten, wer wohl welche Karte gelegt hat. Ist doch ganz leicht? Denkste! Bei Dixit kann man nie sicher sein, ob man eigentlich richtig liegt.
Für Strategen ist es wohl weniger geeignet, im Vordergrund stehen Fantasie und Kommunikation. Dixit wurde 2010 zu Recht „Spiel des Jahres“ und ist eines der wenigen, bei dem es am Ende wirklich egal ist, wer gewinnt.

Chris schlemmt … Bamberger Schäuferla! Würzig, deftig, knusprig, kross — so ist es im Idealfall, das Bamberger Schäuferla.
Eines der besten kann man im Ambräusianum ordern, dort ist die Kruste resch, knackt und knuspert, sobald man ein Stück davon im Mund hat. Kruste, davon hat die gebratene, sehr große Schweineschulter reichlich. Dazu Dunkelbiersoße, frische Klöße und hausgemachten Wirsing. Diese Kombination ist auf gut Neudeutsch „made in heaven". Versteht das ruhig als Aufmunterung, Bamberg kulinarisch zu entdecken! Denn neben Pizza und Döner, hat die Domstadt viel mehr zu bieten: Asiatisch kann man gut an der Kettenbrücke oder am Hochzeitshaus genießen, gute Burger gibt’s in der Sandstraße. Und klassisches, traditionelles „fränkisches“ Essen gibt es in den vielen urigen (Brauerei-) Gaststätten. Dazu ein leckeres Bamberger Bier — Prost und guten Appetit!

Theresa liest … „Der Circle“. Was wäre, wenn eine mächtige Internet-Firma die Geschäftsfelder von Facebook, Google, Apple und Co. unter einem gigantischen Dach vereinen würde? Dann, so beschreibt es Dave Eggers in seinem Roman, würde das Internet zu einem Tyrannen werden. Der Circle ist dieses Unternehmen, größer und radikaler als seine Vorläufer. „Teilen ist heilen" ist eines der Gebote, mit denen die Firmenchefs ihren Nutzern und euphorischen Mitarbeitern die soziale Kontrolle schmackhaft machen. So auch der jungen Hauptfigur Mae, die als neue Mitarbeiterin selbst Teil der sektenartigen Dynamik wird. Eine Dystopie? Die technischen Möglichkeiten gibt es bereits heute.
Umso empfehlenswerter ist es, dieses etwas plakative Buch zu lesen und in den Tagen danach bei jedem Tracking-Armband, jeder technischen Revolution und neuen Zuckerberg-Vision einen leichten Grusel zu verspüren.

er und sie

Kalt strich der Wind durch die verregneten, mit Schneematsch bedeckten Straßen. Es war schon dunkel und das Scheinwerferlicht der vorüber fahrenden Autos spiegelte sich verschwommen in der Gischt der Fahrzeuge und dem Wasserfilm auf der Straße. Eilig huschten Passanten an ihm vorbei, beladen mit Tüten, Taschen, Rucksäcken, Koffern und alltäglichen Sorgen. Doch all das interessierte ihn nicht. Geduldig stand er da, im Licht der Straßenlaterne gleich neben der Haltestelle und wartete auf den Bus. Aber eigentlich interessierten ihn weder der Bus noch sein Heimweg. Nur eines interessierte ihn, sein Mädchen.

Sie ließ ihn alles vergessen und manchmal kam er abends nur an diese Haltestelle, um sie zu sehen. Und auch an diesem kalten Februarabend stand sie an eben jener Bushaltestelle. Unzählige Male war er schon hier gestanden und hatte sie angestarrt, manchmal hatte er auch seinen Bus verpasst, weil er nicht einsteigen wollte, solange sie noch wartete. Er stand einfach nur dort und betrachtete sie.
Eigentlich kannte er nur ihre Rückseite. Eigentlich liebte er nur ihre Rückseite, denn von vorne hatte er sie noch nie gesehen. Er konnte sich an ihr einfach nicht satt sehen. Langsam ließ er seinen Blick von ihrem hellblonden Haar, das sie meist zu einem Zopf gebunden hatte, über ihre zarten Schultern nach unten schweifen, über ihre schmale Taille und ihren runden, herzförmigen Po, hin zu ihren langen schlanken Beinen. Wenn sein Blick dann am Absatz ihrer Schuhe angelangt war, bestaunte er wieder ihre glänzenden Haare. Bestimmt rochen sie wunderbar süß und lieblich. Ja, manchmal schloss er sogar seine Augen und versuchte ganz konzentriert ihr Haar zu riechen. Und manchmal, aber wirklich nur wenn er Glück hatte und der Wind günstig stand, erhaschte er für einen kurzen Moment, für die Dauer eines Wimpernschlags, eine feine Prise ihres Parfums. Diese Augenblicke vergaß er dann Tage lang nicht und sie wühlten ihn so sehr auf, dass er kaum noch aß oder schlief.

Er liebte sie vollkommen, sein ganzes Leben erfüllte seine Liebe zu ihr. Doch genauso sehr er in sie verliebt war, genauso wenig konnte er sich überwinden sie anzusprechen. Zigmal hatte er sich schon vorgenommen ihr alles zu gestehen, all seine Gefühle, sie anzusprechen, früher zur Haltestelle zu kommen, um in ihr Gesicht, in ihre Augen zu sehen. Aber noch nie hatte er es geschafft.
Wenn er auf sie zugehen wollte, dann zitterten seine Beine, dann schienen seine Knie vor Schwäche wegzuknicken und wenn er versuchte sie anzusprechen, dann schien

IMPRESSUM

Ottfried. Die Bamberger Studierendenzeitschrift erscheint zweimal im Semester und bringt vor dem Wintersemester zusätzlich eine Erstsemester-Ausgabe heraus. Redaktion und Herausgeber sehen Ottfried als unabhängiges Organ, das keiner Gruppierung oder Weltanschauung verpflichtet ist. Für namentlich gekennzeichnete Artikel übernehmen die Autoren die Verantwortung.

Redaktionsanschrift:
Ottfried e. V., c/o Ben Kohz
Riemenschneiderstraße 11
96052 Bamberg
E-Mail: ottfried@ottfried.de
Herausgeber (V.i.S.d.P.): Ben Kohz
Online: Jil Sayffaerth, Maximilian Krauss
Anzeigen: Elisa Kornherr, Tamara Pruchnow
Finanzen: Christian Samadan, Natalie Becker
Chefredaktion: Jonas Meder, Lena Zarifoglu
Layout und Redaktion:
Annabel Adler, Theresa Boll, Konstantin Eckert, Sylvia Farnbacher, Anna Farwick, Larissa Günther, Anja Heder, Katharina Hoffmann, Jan Hurta, Nadine Jantz, Chiara Marasco, Lena Mitterndorfer, Chiara Riedel, Antigoni Rakopoulou, Miriam Schaptke, Marlene Scheer, Yannick Seiler, Fabian Swidrak, Elisa Thomaset, Alexander Viertmann
Weitere Mitarbeit: Karl Fischer, René Kollmann
Bilder im Inhaltsverzeichnis: Anja Heder, Maximilian Krauss, Lena Mitterndorfer, Antigoni Rakopoulou
Titelbild: Lena Zarifoglu

Redaktionsschluss: 04. Mai 2016
Auflage: 3000 Stück
Druck:
creo Druck & Medienservice GmbH
Gutenbergstraße 1
96050 Bamberg

Wir danken der KHG Bamberg, insbesondere Alfons Motschenbacher und Marita Böhnlein, für die Räumlichkeiten und die Unterstützung sowie der Fränkischen Fliegerschule Feuerstein.

seine Zunge anzuschwellen, als wolle sie ihn ersticken, dann konnte er nicht mehr schlucken, bekam keine Luft mehr, als wäre sein Speichel zu Klebstoff geworden. Dann brach er in Schweiß aus, dann wurde ihm schwindelig, dann wurde ihm schlecht.

Und auch an diesem Tag stand die zierliche Gestalt rechts vor ihm, auch heute schnüffelte er in den Wind und auch heute schien sein Herz zu platzen vor Liebeskummer. Wenn sie es nur wüsste, wenn sie nur wüsste, wie sehr er sie doch liebte. Wenn sie es nur wüsste, sie müsste ihn auch lieben, sie müssten glücklich sein, bis an das Ende ihrer beider Tage, er und sie. Das wusste er genau.
Diese Sicherheit gab ihm plötzlich Vertrauen und Kraft. Ein übermenschliches Gefühl übermannte ihn. Heute würde es soweit sein, heute würden sie ein Paar.
Er ging los, es waren ja nur wenige Schritte bis zu ihr, vielleicht vier, ja, nur vier Schritte. Fest entschlossen ging er los.
Der erste Schritt. Er tritt auf, das Bein, das er nachzieht zittert, sein Standbein scheint unter seiner Last weich geworden, sein Knie droht wegzuknicken, sein Mundraum fühlt sich pelzig an, doch er ignoriert es.
Der zweite Schritt. Seine Zunge ist geschwollen, dick, er kann nicht schlucken, seinen Mund nicht öffnen, wie Kleber verschließt sein Speichel seinen Rachen. Noch ein Schritt. Trotz des eisigen Windes beginnt er heftig zu schwitzen, ihm wird schwindelig, die Luft bleibt ihm weg. Doch er, er braucht jetzt keine Luft mehr, nur sie, er braucht sie, lieber auf dem Asphalt zusammenbrechen, ersticken, sterben, verrecken, als sie noch einmal gehen zu lassen.
Der vierte, der letzte Schritt. Ein Gedankenblitz –

Er ist bei ihr, er streckt seine Arme nach ihr, sie fährt erschrocken herum, er blickt in ihre tiefen, grünen, schimmernden Augen, er bemerkt noch nicht einmal die Furcht in diesen wunderschönen Augen, er sieht ihre vollen, sinnlichen Lippen, er bemerkt nicht, wie sie vor Angst zittern, er packt sie bei den Schultern, er stößt sie auf die Straße.

Die Bremsen eines Busses quietschen, ein dumpfer Schlag dröhnt durch die Straße, Passanten eilen zum Opfer, Blut färbt den Schneematsch.
Er murmelt: „Wenn nicht Ich, dann keiner.“ ■

Welche aufgeschlossene Dame sich noch zu einem Date mit Konstantin Eckert traut, sendet ihr Motivationsschreiben mit Lichtbild an konstantin@ottfried.de.

Anzeige

HOUSEZEIT
STATT
HAUSARBEIT!

www.soda-bar.de

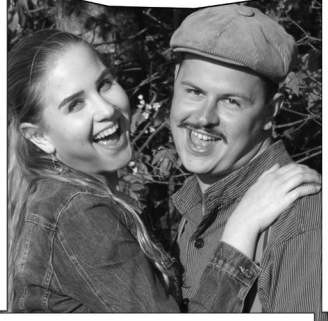
SODA
BAR

MIT BRETT ZUM JET

Bei der Gründung in den 90ern musste Ottfried sich gegen Bravo-Lovestories behaupten. Jetzt schlagen wir zurück.

Eugen, 23, BWL, steht auf Blondinen, Golfen, Power und den schnellen Kick. Kann Körbe und Brokkoli nicht ab.

Ein starkes Paar



Caty, 21, Anglistik m. NF BWL, mag Tanzen, Horoskope und ehrliche Boys. Mag keine Drogen und große Hunde.

Thommy, 24, Pädagogik, findet Basteln, Yoga, schlaue Girls und Blasmusik super und hasst Angeber und Untreue.

1

2

3

4

Während die beiden Champagner schlürfen, macht sich Thommy am Flugzeug zu schaffen.

5

6

Nachdem er zwei E's eingeworfen hat, schmeißt Eugen sich an Caty ran.

7

Mach dich vom Acker, du Lustmolch!

Baby, du turnst mich so an!

Caty ist abgezischt und Eugen hebt frustriert ab.

8

Foto: Maximilian Krauss

9

Autsch!

CRASH!!!

PENG!!

BOOM

10

Das nenn' ich mal eine Überraschung! Was machst du denn hier?

Wen juckt's? Ich wollte einfach bei dir sein!

11

Oh Thommyboy, du bist der Einzige für mich!

Fotos: Jonas Meder, Lena Mitterndorfer; Text: Katharina Hoffmann, Elisa Kornherr, Jonas Meder

Anzeige

BAMBERG MIT ANDEREN AUGEN SEHEN.

OPTIK in der Austraße

96047 BAMBERG TEL 0951 / 20 81 500

PREMIEREN 2016/17

Franz Grillparzer

DAS GOLDENE VLIES

REGIE: SIBYLLE BROLL-PAPE

PREMIERE: 7. OKTOBER 2016 | GROSSE BÜHNE

Konstantin Küspert

EUROPA VERTEIDIGEN

URAUFFÜHRUNG

REGIE: CILLI DREXEL

PREMIERE: 9. OKTOBER 2016 | STUDIO

Caroline Antener / Ursula Werdenberg

DER ZAUBERER VON OZ

WEIHNACHTSMÄRCHEN AB 5 JAHREN

REGIE: NICOLE CLAUDIA WEBER

PREMIERE: 19. NOVEMBER 2016 | GROSSE BÜHNE

Theodor Holman / Theo van Gogh

DAS INTERVIEW

REGIE: BLANKA RÁDÓCZY

PREMIERE: 25. NOVEMBER 2016 | STUDIO

Eugène Labiche

DAS SPARSCHWEIN

EINE KOMÖDIE MIT CHANSONS

REGIE: RONNY JAKUBASCHK

PREMIERE: 2. DEZEMBER 2016 | GROSSE BÜHNE

Joël Pommerat

LA RÉVOLUTION #1 – WIR SCHAFFEN DAS SCHON

REGIE: NIKLAS RITTER

PREMIERE: 20. JANUAR 2017 | STUDIO

Michel Houellebecq

UNTERWERFUNG

REGIE: SIBYLLE BROLL-PAPE

PREMIERE: 27. JANUAR 2017 | GROSSE BÜHNE

Jonas Hassen Khemiri

INVASION!

FÜR JUNGE ZUSCHAUER AB 12 JAHREN

REGIE: JASMIN SARAH ZAMANI

PREMIERE: 10. MÄRZ 2017 | STUDIO

Bertolt Brecht / Musik: Paul Dessau

MUTTER COURAGE UND IHRE KINDER

REGIE: SEBASTIAN SCHUG

PREMIERE: 24. MÄRZ 2017 | GROSSE BÜHNE

Sophokles

ANTIGONE

Regie: MIZGIN BILMEN

PREMIERE: 12. MAI 2017 | STUDIO

Tena Štivičić

DREI WINTER

DEUTSCHSPRACHIGE ERSTAUFFÜHRUNG

REGIE: SIBYLLE BROLL-PAPE

PREMIERE: 19. MAI 2017 | GROSSE BÜHNE

Carlo Goldoni

DER DIENER ZWEIER HERREN

CALDERÓN-SPIELE

Regie: SUSI WEBER

PREMIERE: 1. JULI 2017 | ALTE HOFHALTUNG

LAST MINUTE TICKET

Ermäßigt für 7 Euro ins Theater ab 20 Minuten
vor Vorstellungsbeginn für Schüler und Studierende.

Kartenvorverkauf und weitere Informationen:
WWW.THEATER.BAMBERG.DE

THEATER HOFFMANN

ETA_SPZ_Ottfried_Anz_05_16.indd 1 03.05.16 16:56