

Schule 30 Jahre Leben

Veranstaltungsprogramm mit
Anmeldekarte Seiten 11–14

3/2024

Zeitschrift
des Vereins
Ehemaliger
der
Kantonsschule
Hottingen
Zürich

Verkehrsfreie Idylle
Bremgarten: Hier
hat sich vor nicht
einmal 30 Jahren
der Verkehr
durchgequält, in
den 50er Jahren
Teil der Route von
Zürich nach Bern!

(Bild: D. Aufschläger)



- 3 Leben**
Klein, aber fein:
Bremgarten und Willisau
- 6 Schule**
Forum zur Gentechnologie
in der Landwirtschaft
- 8 Leben**
Wetter und Klima vom
Meteorologen Thomas Bucheli
- 9 Schule**
Homecoming-Day
- 10 Leben**
Skyguide – Wächter
des Flugverkehrs
- 11 Veranstaltungen**
Ausblick
- 15 Leben**
Wie entsteht ein Alphorn?
- 16 Leben**
Laura Schälchli und ihre
Schokolade-Manufaktur
Laflor
- 18 Schule**
Ausgezeichneter Diplom-
aufsatz von Demian Bloesser
- 20 Leben**
Französische Krimis von
Ausländer geschrieben
- 22 Piazza**
- 23 Maturfeier 2024**
- 24 Dies und das**
Maschinen in der Schule

Schule und Leben 3/2024

9. September 2024

Offizielles Publikationsorgan für
Mitglieder des Vereins Ehemaliger
der Kantonsschule Hottingen, Zürich.

Der Abonnementspreis ist im
Mitgliederbeitrag enthalten.

113. Jahrgang

Erscheint viermal jährlich.

Herausgeber/Verlag:

Alumni KSH,

Minervastrasse 14, 8032 Zürich

Redaktion ab Heft 2/2024:

Daniel Aufschläger

daufschlaeger@bluewin.ch

Beiträge gerne mit Fotos.

Inserate ans Sekretariat,

Tel. 044 221 31 50, Monika Büchel

sekretariat@vekhz.ch

Druck: FO-Fotorotar AG, Egg

Redaktionsschluss für die

Dezember-Ausgabe 2024:

1. November 2024

Herzliches Willkommen den frischgebackenen Alumni!

Im Namen der Alumni-Organisation der Kantonsschule Hottingen heisse ich Sie herzlich willkommen! Sie sind nun Teil einer grossen Gemeinschaft und einem Verein, der Ihnen Vieles bietet. Zum Beispiel Veranstaltungen: Wir haben ausschliesslich für Sie ein Schoggi-Tasting bei der Hottingianerin Laura Schälchli von der kleinen Manufaktur Laflor in Zürich-Binz organisiert. Wine-Tasting war gestern! Sie werden staunen, wie man geschmacklich die Provenienz der verschiedenen Kakaobohnen herauschmecken und genauso wie Wein mit blumigen Worten beschreiben kann. Melden Sie sich über den QR-Code mit dem Handy an und lesen Sie das Interview mit der unternehmerischen Laura auf S. 16!

Sie haben im Moment andere Prioritäten, aber die Zugehörigkeit zu den Alumni unserer Schule ist eine schöne Verbindung zu einer hoffentlich von allen als positiv erlebten und für ihre Entwicklung bedeutende Zeit. Aus Erfahrung kann ich sagen, dass viele aus dieser Zeit lebenslange Freundschaften mitnehmen – und ich kenne das eine oder andere Paar, das sich in Hottingen gefunden hat und bis heute miteinander durchs Leben geht. Immer wieder stellte ich zudem an Maturafeiern fest, dass in einer Familie, der ganze Nachwuchs in unseren ehrwürdigen Mauern beschult wurde, bzw. die Kinder von Eltern, die auch schon bei uns an der Kanti waren. Spricht ganz sicher nicht gegen «Hottingen».

Zurück zum Verein: Sie sind für ein Jahr Gratismitglied, danach ist ein kleiner Jahresbeitrag fällig. Um attraktiver zu werden, haben wir vor kurzem einen Strategieprozess angestossen, der zu einem Papier führte, das wir gerne mit Leben erfüllen würden. Das heisst, wir möchten gerne gezielt Veranstaltungen organisieren, die jüngere Leute – also Sie – ansprechen. Der hohe Anspruch im Konzeptpapier ist, dass die Alumni-Organisation den Rahmen schaffen möchte, dass uns als Alumni über das ganze Leben hinweg ein passendes Programm angeboten wird. Das kann von Start-up-Besuchen und dem Austausch mit Jungunternehmerinnen und -unternehmern über lockere Mentoring-Möglichkeiten nach dem Motto: «Erfahrene helfen den Neuen durch den Dschungel an der Universität oder anderswo» gehen bis hin zu Reunion-Festen wie dem Homecoming-Day, an dessen Organisation die Alumni mitwirken.

Nun ist es natürlich so, dass wir für diese Absichten Leute brauchen, die sich einsetzen und frischen Wind in unseren Alumni-Laden bringen. Ein wichtiger Job wäre beispielsweise die Pflege der sozialen Medien und vor allem den zeitgemässen Weg zur Kommunikation mit Ihnen. Ideal ist die zeitliche und örtliche Ungebundenheit dieser Aufgabe – es braucht nur etwas inneres Feuer. Hintergrund ist, dass wir uns bewusst sind, dass die gedruckte Zeitung nicht unbedingt der richtige Weg zur zeitgemässen Kommunikation ist. Immerhin haben wir eine Website, wo man alles auch elektronisch nachlesen kann, und Instagram und Facebook sollen bald folgen.

Sie finden in dieser Ausgabe ausserdem den besten **Deutschdiplomaufsatz** (S. 18), den uns die Deutschlehrerin Barbara Ingold empfahl. Geschrieben wurde er vom talentierten Damian Bloesser, von dem wir erfreulicherweise auch in den nächsten Ausgaben noch lesen werden. Laura Schälchli mit der Laflor-Schokolade kommt auch als Veranstaltung ins Programm. Das **Forum zur Gentechnik** bewegte die Teilnehmenden in der Aula (S. 6), und auf einer Reise in die Vergangenheit berichtet der Schreibende über den entdeckten Klassensatz einer Brunsviga-Rechenmaschine (S. 28). Doch unser Blick richtet sich auch über Hottingen hinaus: Wir waren in **Willisau und Bremgarten** (S. 3), das den Reformator Bullinger nach Zürich exportierte. Für Zürichs Wirtschaft ist die Flugkontrollfirma **Skyguide** (S. 10) zentral, weshalb das Besuchsinteresse gross war. Nicht nur für den Flugverkehr sondern für uns alle wichtig ist das **Wetter** (S. 8), und da erhielten wir einen erstklassigen Einblick in die Thematik von Thomas Bucheli von SF Meteo. Wir wünschen allen eine interessante und abwechslungsreiche Lektüre!

Klein, aber fein – zu Besuch in zwei Schweizer Miniaturstädten

Wenn wir heute an Städte denken, dann denken wir an Asphalt- und Betonwüsten, Pendlerströme und Verkehrslawinen, Hektik und Dichtestress. Doch es gibt auch das Gegenprogramm dazu. Davon konnten sich KSH Alumni auf zwei Frühlingsvisiten in den idyllischen Landstädtchen Willisau und Bremgarten überzeugen.



Das beschauliche Willisau wurde im 17. Jahrhundert von Matthäus Merian in einem Kupferstich verewigt. (Bild Wikipedia)

Willisau: mehr als nur Ringli

Kurt Höltschi von Willisau Tourismus stellt gleich zu Anfang des Rundgangs klar: «Wir sind hier im Hinterland, aber keine Hinterwäldler!» Und auch die Charakterisierung als «abgelegen» muss man in historischer Sicht relativieren: Bei der Gründung des Ortes 1303 war man der Überzeugung, dass Willisau verkehrstechnisch gut gelegen sei. Und natürlich machte das Unterwegssein auch damals durstig und hungrig – davon zeugen noch heute die zwanzig Restaurants, die es im Ortskern gibt. Das sind erstaunlich viele, wenn man bedenkt, dass die Grundfläche der Altstadt nicht einmal der Titanic ausreichend Platz bieten würde,

wie der Guide veranschaulicht. Wobei die Gemeinde mit ihren 9 000 Einwohnerinnen und Einwohnern weit mehr umfasst als nur den historischen Kern: Willisau-Stadt und Willisau-Land haben nach einer langen Zeit kommunaler Auseinanderentwicklung erst vor zwanzig Jahren wieder zusammengefunden.

Von der früheren Bedeutung als lokales Wirtschaftszentrum zeugt das imposante Markthaus, das heute als Rathaus genutzt wird und im dritten Stock eine Kleinbühne mit 120 Plätzen beherbergt – «mit einer der schweizweit ältesten ansteigenden Bestuhlungen», wie Kurt Höltschi stolz betont, als die Hottinger Ehemaligen darin Platz

nehmen. Dieses spätbarocke Schultheater befand sich bis 1800 im Kloster St. Urban. Überhaupt weiss der Führer sämtliche Register zu ziehen, wenn es um die Anpreisung «seines» Städtchens geht. So gibt es drei siebeneckige Brunnen zu bewundern («sehr selten!»), und das kommunale Sportzentrum nennt er liebevoll «Klein-Magglingen». Für die geschichtsbeflissenen Gäste gibt es Konterfeis der wichtigsten Anführer aus der Zeit des Bauernkriegs 1653 an der Fassade des Gasthauses Adler zu bewundern – «damals wie heute gingen die Bauern auf die Strasse, wenn ihnen die Politik gegen den Strich ging», merkt er mit Blick auf die einschlägigen aktuellen Proteste in unseren Nachbarländern an. Ursache des Aufstands war damals die Abwertung der Münze in Bern und Luzern, die vor allem für die Landbevölkerung ruinös war (Willisau war 300 Jahre lang der Stadt an der Reuss



Der Confiseur Michael Renggli ist stolz auf seine Willisauer Ringli. (Bild P. Rüttsche)



Konterfeis der wichtigsten Anführer aus der Zeit des Bauernkriegs sind auf die Fassade des Gasthauses Adler gemalt. (Bild P. Rüttsche)

untertan und wurde vom Landvogteischloss ausserhalb der Stadtmauern aus regiert). Glücklicherweise haben sich die Methoden, solcher Unruhen Herr zu werden, geändert, denkt man sich, wenn man beim Obertor vorbeispaziert, wo die Luzerner Obrigkeit die Hinrichtungen durchführte...

Grausliges aus der Heiligblut-Kapelle

Und was wäre eine anständige Stadtführung ohne eine saftige Legende aus grauer Vorzeit? Die Heiligblut-Kapelle, so lernen wir, hat ihren Namen von einer Begebenheit aus dem Jahr 1392: Ein Mann, der beim Kartenspiel sein ganzes Geld verloren hatte, stiess unter gotteslästerlichem Fluchen sein Schwert in die Luft. Darauf fielen fünf Blutstropfen auf den Tisch, die sich einfach nicht mehr wegputzen liessen; der Übeltäter wurde vom Teufel geholt. Kein Wunder, wurde daraus ein regionaler Wallfahrtsort, an dem Kranke hoffen durften, von ihrem Leiden geheilt zu werden. (Und es gibt sogar einen Beweis, dass zumindest

der Kern der Geschichte Hand und Fuss hat: Bei der Renovation des Gebäudes fand man historische Jasskarten ...)

Der Besuch im Luzerner Hinterland kulminiert im Café Amrein, und dies aus gutem Grund: Hier wird nämlich jenes Gebäck – «nach dem originalen Rezept» – hergestellt, das heute wohl die meisten Schweizerinnen und Schweizer mit dem Namen Willisau verbinden: die Ringli. Geschäftsführer Michael Renggli versteht es, die Geschichte seines süssigen Produkts so schmackhaft zu erzählen, dass man der anschliessenden Degustation immer mehr entgegenfiebert. Die Rezeptur geht auf den Bäcker Heinrich Maurer zurück, der in den 1840er-Jahren in der Schweiz auf Wanderschaft war und der Liebe wegen in Willisau sesshaft wurde. Er verheiratete sich mit einer Haushälterin, die ihn mit einem Guetsli vertraut machte, das sich offenbar damals in der Familie von Pfyffer auf Schloss Heidegg grosser Beliebtheit erfreute. Maurer gab diesem die

heute geläufige Ringform und verkaufte das Gebäck in seinem Kolonialwarenladen in der Hauptgasse. Im Nachbarhaus entstand 1890 die Bäckerei Amrein; da die Maurers in der nächsten Generation keine Nachkommen hatten, verkauften sie die Rezeptur für 2000 Franken, damals eine stolze Summe. In den 1930er-Jahren wurde die Mischung durch einen früheren Lehrling an einen Konkurrenten verraten, so dass der Grossvater von Renggli vor Gericht ziehen musste, um seine Einnahmequelle zu sichern.

Dass es sich lohnt, das Copyright auf die Originalrezeptur zu schützen, wird bei der Verkostung deutlich: Die KSH Alumni lernen, wie man die Ringli mit einem gekonnten Ellbogenschlag in mehrere Teile spaltet und diese dann wie Schokolade auf der Zunge zergehen lässt – auf diese zahn-schonende Weise kommt der einzigartige Honig-Zitronen-Geschmack des Gebäcks mit seinen charakteristischen weissen Punkten besonders gut zur Entfaltung. Dass es bei allem Traditionsbewusstsein der Herstellerfamilie nicht an Geschäftssinn mangelt, zeigt sich etwa daran, dass man die Ringli auch in einer schicken Dose kaufen kann, die an einen der heute so beliebten Energydrinks erinnert – «diese Verpackung ist ideal für unser Produkt, denn sie schützt vor Licht und Feuchtigkeit», erklärt Confiseurmeister Michael Renggli. Kein Wunder also, dass die Hottinger Gäste beim Verlassen des Geschäfts quasi geschlossen an der Theke Halt machen.

Bremgarten: Historisches und Pseudohistorisches

Wie Willisau liegt auch die aargauische Kleinstadt Bremgarten (knapp 9000 Einwohner) heute nicht mehr an einer Hauptverkehrsachse. Doch als die Habsburger um 1250 die Stadt gründeten, wussten sie sehr wohl, warum sie es genau an dieser Stelle taten: Hier kreuzten sich zwei zentrale Handelsrouten von West nach Ost und von Nord nach Süd. Zugleich bot die Schlaufe der Reuss auf drei Seiten einen natürlichen Schutz. Das bedeutendste

Überbleibsel der landseitigen Wehranlagen ist der Spittelturm, den die Hottinger Ehemaligen gleich zu Anfang ihrer Stippvisite in Augenschein nehmen. Als lokaler Guide fungiert Reto Jäger, der als pensionierter Geschichtslehrer seine Auskünfte auch zu kontextualisieren weiss. Wie anderswo

► **Der Muri-Amthof mit dem schönen alt-scheinenden Turm daneben, der jedoch nur gut 100 Jahre alt ist.** (Bild P. Rüttsche)





Unser kundiger Stadtführer Reto Jäger wusste Interessantes zu berichten.

(Bild P. Rütsche)

diente auch der Spittelturm (der Name bezieht sich auf das ehemals angrenzende Spital) als Gefängnis. Als man anfangs des 19. Jahrhunderts begann, Haft durch Zwangsarbeit zu ersetzen, verlor er seine Funktion und wurde in der Folge mit Bauschutt aufgefüllt. Erst die moderne archäologische Forschung hat seine Geheimnisse wieder gelüftet – so entdeckte man unter anderem Original-Graffiti von Gefangenen an den Wänden. Ob sie von dem zerstrittenen Ehepaar stammen, das zur Aussöhnung ins Loch gesperrt wurde, von dem der Bremgartner Stadtführer erzählt? Wie dem auch sei: zahlreiche Schautafeln an den Wänden geben Einblick in die Haftbedingungen in früheren Jahrhunderten – drastisch genug, dass man froh ist, wieder draussen zu stehen und das 44 Meter hohe Wahrzeichen der Oberstadt von unten zu bestaunen. Nicht überraschend diente der Spittelturm zugleich als Alarmzentrale und als Uhr, stadtseitig mit vier Zeigern (neben Stunde und Minute werden auch der Wochentag und das aktuelle Sternzeichen angezeigt). Das ursprüngliche Uhrwerk war sage und schreibe 450 Jahre lang in Betrieb, eine erstaunliche Leistung der verantwortlichen Luzerner Uhrmacher; das aktuelle stammt vom Ende des 19. Jahrhunderts.

Früher Verkehr – heute Beschaulichkeit

Der gemütliche Spaziergang durch die Oberstadt, auf den sich die KSH Alumni in der Folge begeben, wäre so vor 30 Jahren noch deutlich weniger beschaulich ausgefallen – damals wurde der Verkehr nämlich noch mitten durch die Altstadt geführt. Gegen den Widerstand des einheimischen Gewerbes wurde damals beschlossen, eine Umfahrung zu bauen; seither kann man

sich am Reiz der zahlreichen alten, wohl erhaltenen Bauten sattsehen, ohne Gefahr zu laufen, unter die Räder zu kommen – der Stadtführer muss jedenfalls immer wieder darauf schauen, seine Schar beizammenzuhalten.

Reto Jäger weiss die Gruppe mit exklusiven Ein- und Aussichten bei Laune zu halten. So nutzt er die Erlaubnis des Eigentümers, durch den Garten von dessen Grundstück mit dem vielsagenden Namen Schlössli zum höchsten Punkt des Plateaus zu gelangen. Und im Kontrast dazu führt er die Hottinger Ehemaligen auch durch einen der Ehgräben des Städtchens, also eine jener Rinnen auf der Rückseite der Häuser, in denen in früheren Jahrhunderten Unrat jeder Art weggeschwemmt wurde. Ob wir uns den Gestank, der damals geherrscht haben muss, vorstellen können? Auf jeden Fall ist ein solcher Abstecher in die Zeiten der Freiluftkanalisation bestens geeignet, die Segnungen der modernen Zivilisation wieder wertzuschätzen.

Ein guter Guide weiss sich auf sein Publikum einzustellen, und so nimmt angesichts des Besuchs aus der Zwinglistadt das Wirken des Reformators und seines Nachfolgers Heinrich Bullinger viel Raum ein. Letzterer amtierte drei Jahre lang (1529–31) als reformierter Pfarrer in Bremgarten, als Nachfolger seines Vaters, der aufgrund des Übertritts zum neuen Glauben vom Rat des Städtchens entlassen worden war. Nach dem Sieg der katholischen Kantone in der Schlacht bei Kappel am Albis und der Hinrichtung von Zwingli 1531 wurden Baden und das Freiamt wieder zwangsweise rekatholisiert (die Absicht der katholischen Orte war es, einen Keil zwischen die reformierten Orte Bern und Zürich zu schieben und den Durchgang nach Süddeutschland freizuhalten). Heinrich Bullinger ging daraufhin nach Zürich, wo es ihm gelang, die von Zwingli angestossene Reformation zu konsolidieren und zu institutionalisieren. Geradezu thrillerhaft sind dann die Umstände des letzten Zusammentreffens der beiden Reformatoren beim sog. «Katzentor» unten an der Reuss, wo sich Zwingli

von seinem Gastgeber verabschiedete. Dabei sei ihnen, so Bullinger, eine «weisse Gestalt» erschienen, die er als böses Omen deutete – nicht zu Unrecht: wenige Monate später war Zwingli tot, und der Bremgartner Pfarrer selbst verliess durch dieselbe Öffnung seine Heimatstadt, für immer.

Für das touristische Zentrum der Unterstadt, den Bremgartner Kirchenbezirk – «den schönsten Kirchhof des Aargaus», so Reto Jäger –, bleibt leider wenig Zeit. Über die gedeckte Reussbrücke mit den barocken Kapellen zu Ehren der Brückenheiligen Agatha und Nepomuk begeben wir uns ans gegenüberliegende Reussufer, von dem aus der Blick auf den Muri-Amthof mit seinem markanten Turm fällt. Das strahlend weisse ehemalige Klostergebäude ist seit 1838 in Privatbesitz. 1900 wurde es mit einem wehrbauartigen Aussichtsturm im Stil des Historismus ergänzt – ein Beleg dafür, dass man auch in einem Städtchen, das derart viel «echte» Geschichte zu bieten hat wie Bremgarten, ab und zu auf etwas Pseudo-historisches hereinfliegen kann.

Text: Peter Rütsche



Erstaunlich: Heinrich Bullinger ist ein Sohn Bremgartens, der als Reformator aus der katholischen Stadt verjagt wurde (Bild Wikipedia)

Forumsveranstaltung zur Frage der Zulassung der neusten Gentechniken

Umstrittene Gentechnik in der Schweizer Landwirtschaft

Die Biologielehrerin Dr. Silvia Schelbert hat die Experten Urs Brändli (Präsident BioSuisse), Dr. Etienne Bucher (Agroscope, Leiter «Genomdynamik»), Prof. Ueli Grossniklaus (Universität Zürich, Department of Plant and Microbial Biology) und Tamara Lebrecht (Critical Scientists, Executive Secretary) eingeladen, über die gesellschaftlich relevante Frage der Zulassung der Gentechnik in der Schweizer Landwirtschaft an einer Forumsveranstaltung der KSH zu diskutieren. Das Thema wird aktuell, weil das seit 2005 gültige Gentech-Moratorium 2025 abläuft.



Teilnehmende von rechts nach links: Dr. Silvia Schelbert, Dr. Etienne Bucher (Agroscope), Urs Brändli (Präsident BioSuisse), Tamara Lebrecht (Critical Scientists, Executive Secretary), Prof. Ueli Grossniklaus (Universität Zürich, Department of Plant and Microbial Biology). (Bild: D. Aufschläger)

Im laufenden Jahr muss der Bundesrat aufzeigen, wie neue Züchtungsmethoden bei Kulturpflanzen reguliert werden sollen. Denn 2025 läuft nach einer dreimaligen Verlängerung der 2005 von der Stimmbevölkerung mit einer Mehrheit von 55 Prozent verfügte Stopp der Gentechnik in der Schweizer Landwirtschaft ab. Seither hat sich einerseits technisch einiges getan,

andererseits sind die Ernährungsbedürfnisse gewachsen. Für die einen sind Gentechniken gerade wegen des Klimawandels zukunftsweisend, für andere bergen gentechnisch veränderte Pflanzen Gefahren. Die Podiumsteilnehmenden zeigten den Schülerinnen und Schülern der KSH die verschiedenen Sichtweisen und Argumente. Doch zunächst erläuterte die Podiumslei-

terin die verschiedenen Möglichkeiten der Züchtungen, um das stets gleiche Ziel der Ertragssteigerungen unter Beachtung von Qualität und Umweltbedingungen wie dem Klimawandel zu erreichen:

1. Züchtung durch Kreuzung: Es werden diejenigen Sorten mit den vorteilhaftesten Eigenschaften gekreuzt und weiter gezüchtet.

2. Züchtung durch Mutagenese: Künstliche Mutationen werden mit Bestrahlung oder chemikalisch erreicht. Dadurch erhält man viele Mutationen, unter denen die besten ausgewählt werden. Dies gilt als erfolgreich, wenn es auch sehr aufwendig ist: Beispiele dafür sind die rosafarbene Grapefruit, die Nektarine oder der Broccoli.

3. Klassische Gentechnik: Die arteigene DNA wird im Labor durch die Integration artfremder Gene verändert.

4. Moderne Gentechnik: Bei der Genom-Editierung werden arteigene Gene mit der CRISPR-Cas-Genschere zielgerichtet modifiziert.

Lebensmittel, die mit den letzteren beiden Methoden hergestellt werden, dürfen in der Schweiz nicht produziert werden. Allerdings ist die Forschung erlaubt. Die beiden Forscher in der Runde klagen jedoch darüber, dass dies nicht allzu viel bringt,

da der Freisetzungsvorversuch kaum erlaubt wird, weil nicht verhindert werden kann, dass Nachbarschaftsfelder «kontaminiert» werden. Professor Grossniklaus hält fest: «Die Auflagen sind sehr hoch, weil angenommen wird, dass es ein Risiko gibt, das aus meiner Sicht nicht besteht. Veränderungen passieren auch mit natürlichen Mutationen.»

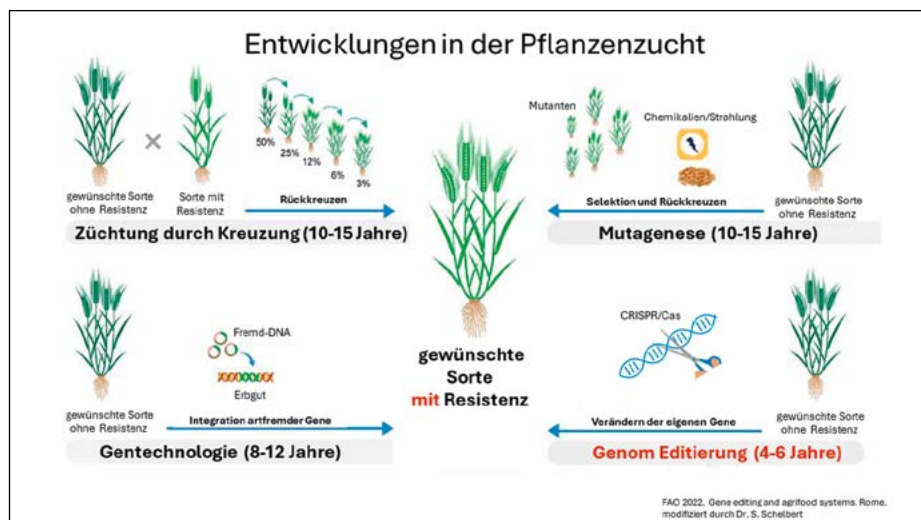
Die Gretchenfrage: Wie hast du's mit der Gentechnik?

Eingangs stellte die Moderatorin allen die Frage, ob sie gentechnisch veränderte Lebensmittel essen würden. Die Forscher Bucher und Grossniklaus haben keine Mühe damit, unter anderem mit dem Verweis, dass in den Vereinigten Staaten, Südamerika und China bereits viel genveränderte Nahrung auf den Tisch kommt. Und auch der Biobauer Brändli hat keine gesundheitlichen Bedenken: «Ich würde diese Produkte nicht kaufen, habe aber keine Angst davor.» Nur Tamara Lebrecht verneint die Frage mit dem Verweis auf Unsicherheiten und eine fehlende «stringente Regulierung». Gemäss Umfragen hat sich auch die Haltung der Konsumenten in den letzten Jahren etwas entspannt, und unsere Schülerinnen und Schüler sehen das in einer Konsultativumfrage locker – etwa drei Viertel würden genveränderte Produkte kaufen.

Wunschenken oder realistische Erwartung?

Was spricht nun für eine Aufhebung des Moratoriums? Etienne Bucher, sekundiert von seinem Kollegen Grossniklaus, erwartet eine Steigerung der Produktivität und Widerstandskraft: «Das Klima verändert sich schnell, wir müssen die Pflanzen rasch an den Wandel anpassen. Mit den neuen Methoden können wir Pflanzen schnell und präzise an die neuen Bedingungen anpassen – ohne artfremde DNA einzuführen, und wie früher erwarten wir von der Pflanzenzucht einen Beitrag zur Steigerung der Flächenerträge.»

Tamara Lebrecht setzt ein Fragezeichen hinter die Resultate der Gentechnik: «Was man im Labor schnell und präzise machen kann, hat im Anbau bisher aber noch nicht



Dr. Silvia Schelbert erstellte eine Übersicht der Möglichkeiten der Züchtungen.

die erwünschten Resultate gebracht.» Und auch Urs Brändli ist skeptisch. Er will der Forschung mehr Zeit geben und stellt fest: «Das Potential der Gentech-Forschung ist heute noch nicht abrufbar.» Nur sei auf der Basis der heutigen Regulierung keine ausreichende Forschung möglich, wendet der UZH-Forscher Grossniklaus ein.

Überzogenes Wunschenken zum Potential des Genom-Editings versuchen die beiden Forscher zu dämpfen, indem sie sich für die Koexistenz aller Massnahmen aussprechen, also zum Beispiel den Biolandbau mit der Methode des Genom-Editings verbessern. Dem Plädoyer des «friedlichen Nebeneinanders» schliesst sich auch Urs Brändli an und plädiert zudem dafür, dass man dem Boden als Grundlage für die Landwirtschaft mehr Beachtung schenkt. Tamara Lebrecht ist eine Verfechterin der Agrarökologie, die u.a. nach natürlichen Resistenzen sucht. Und für die Ernährungssicherheit für eine Weltbevölkerung von acht Milliarden Menschen weist sie auf unsere Ernährungsgewohnheiten hin, die nicht nachhaltig seien: «Wir haben eine viel zu hohe Fleischproduktion, die eine schlechte Ökobilanz hat, und der Food-Waste beträgt rund 30 Prozent!»

Soll die Schweiz die Gentechnologie zulassen?

Alle sind sich einig, dass genmodifizierte Pflanzen nicht patentgeschützt werden

sollen. Das sieht auch die EU so, wo im Moment der Anbau von genveränderten Pflanzen auch nicht erlaubt ist, aber die Gesetzgebung liberalisiert werden soll. Während die beiden Forscher sich klar für die Zulassung genmodifizierter Pflanzen aussprechen, aber auch betonen, dass eine Diversität der Ansätze notwendig ist, ist der Biobauer-Vertreter zurückhaltender und betont, dass Forschung und Technik nicht sämtliche Probleme lösen und der Konsument viel zur Erreichung der mit der Gentechnik verbundenen Zielerwartungen tun könne. Tamara Lebrecht hingegen strebt lieber kleinstrukturierte Lösungen für lokale Situationen an und glaubt, dass das Potential einer agrarökologischen Transformation noch viel zu bieten hat.

Offensichtlich tut sich der Bundesrat schwer mit der Thematik, indem er das Moratorium seit vielen Jahren vor sich herschiebt, gemäss Fahrplan aber im Juni hätte Farbe bekennen müssen, wie es 2025 weitergehen soll. Letztlich wird ohnehin das Parlament am Zug sein und eventuell das Stimmvolk. Nähme der Bundesrat unsere Schülerinnen und Schüler als Massstab, dürfte er etwas mehr Mut zeigen und die Entwicklungen der letzten 20 Jahre würdigen sowie die Herausforderungen an die Landwirtschaft zur Erfüllung ihrer Ziele anerkennen.

Text und Foto von Daniel Aufschläger

Der SRF-Wetterchef Thomas Bucheli über Wetter und Klima

«Das Wetter ist politisch geworden!»

Gerade in dieser wechselhaften Wetterzeit interessiert das meteorologische Geschehen besonders. Voller Dynamik, nicht weit von einem Sturm des Genua-Tiefs entfernt, weihte uns der SRF-Meteo-Chef Thomas Bucheli in die Wissenschaft der Wetterprognosen ein und erläuterte uns den Unterschied zwischen Wetter und Klima. Um es vorweg zu nehmen: Trotz einer Unmenge von Daten bleiben Wetterprognosen über drei Tage mit Unsicherheiten behaftet, über zehn Tage sind sie spekulativ.



Als Thomas Bucheli 1987 beim Fernsehen anfang, gab es noch keine acht Bildschirme; das Telefon war damals noch sehr wichtig. Bild: Schweizer Fernsehen

Der Böög konnte bekanntlich infolge des stürmischen Wetters nicht verbrannt werden. «Damit fehlt uns eine Prognose über die Art des kommenden Sommers», meint Thomas Bucheli scherzhaft. Denn Langzeitprognosen des Wetters sind kaum möglich, auch wenn die Datenmengen, die heute in die Prognosen einfließen, unglaublich gross sind. So hat Thomas Bucheli denn heute auch acht Bildschirme auf seinem Bürotisch, während seine Ausstattung zu Beginn seiner Zeit im Fernsehen 1987 aus einem grossen Telefon mit vielen Tasten und einer Wählscheibe bestand und verschiedenen analogen Aufzeichnungsgeräten wie Barometer, Hygrometer etc. – und keinen einzigen Bildschirm!

Zunächst geht der Meteorologe mit Leib und Seele auf die aktuelle Wetterlage ein und wirft auch einen Blick in die kürzer zurückliegende Vergangenheit. «Wir haben einen nassen Frühling und Frühsommer erlebt, ja in St. Gallen war diese Zeit nur 1999 noch trüber.» Wie erinnerlich hatten wir dagegen vor einem Jahr eine sehr trockene Zeit, und der grosse Po-Fluss in Norditalien verkam zu einem Rinnsal. «Der vergangene Winter brachte sehr viel Schnee, und es war oft stürmisch, während der Winter davor äusserst schneearm war», stellt Bucheli weiter fest.

Was ist «normal»?

Was ist nun «normal», stellt der Meteorologe gleich selbst die naheliegende Frage. Da müssen wir quasi die Froschperspektive, in der wir wettermässig meist verhaftet sind, verlassen und die Vogelperspektive einnehmen: Seit Beginn der Industrialisierung misst man die Wetterdaten (Temperatur, Niederschlag, Besonnung, Druck u.v.a) und stellt sie in 30 Jahre dauernde Normperioden zusammen. Die erste wurde von 1871 bis 1900 festgelegt, die für aktuelle Aussagen gültige Periode ist diejenige von 1991 bis 2020. Dabei stellt Bucheli fest, dass das Wetter extrem variabel ist: «Erst Klimawerte bringen Ordnung in das Chaos.» Und die Ordnung sieht so aus, dass die Balkendiagramme zeigen, wie die Temperaturen der letzten Jahre sowohl im Sommer wie auch im Winter steigen. Thomas Bucheli kann darum folgendes Fazit ziehen: «Trotz der natürlichen Variabilität des Wetters werden die Ausschläge der Temperaturen nach oben durch die Ausschläge nach unten über die Dauer nicht mehr kompensiert. Im Mittel wird es stetig wärmer.» Er stellt dies mit der Nüchternheit eines Wissenschafters fest, der sich auf Daten und deren statistische Aufbereitung und mathematische Weiterverarbeitung stützt. Er unterstreicht seine Aussagen: «Die Erwärmung ist exakt belegt, am besten verstanden und am besten modellierbar.»

Wetterkapriolen

Im Gegensatz zu den langfristigen Klimatrends, die alle in eine Richtung weisen, ist das Wetter voller Kapriolen, also sehr variabel und lokal und lässt sich nicht entsprechend zuverlässig voraussagen. Wir erinnern uns: Da war das Maggiatal von verheerenden Unwettern heimgesucht, während man gleich nebenan im Verzascatal kaum betroffen war. Deshalb muss man trotz den vielen Daten mit Unsicherheiten arbeiten. Und wir erinnern uns an den aktuellen Schreibtisch des Meteorologen, der festhält: «Ein Modell ist kein Modell!» Deshalb werden die Messwerte von Dutzenden Modellen übereinandergelegt und die Gemeinsamkeiten gesucht, die dann die Prognose ergeben. Je mehr in die Zukunft diese Modelle reichen, desto weniger sind Gemeinsamkeiten festzustellen und damit fehlt die Prognosesicherheit. Ein grosses Problem

sind die vielen sich wechselseitig beeinflussenden Wetterfaktoren: Wind, Temperatur, Feuchte, Bodenbeschaffenheit, Strahlung, Konvektion, Verdunstung und so weiter.

Ein gesicherter, plausibler Zusammenhang ist beispielsweise die verstärkte Dynamik im Wettersystem, die sich aus dem Ansteigen der Temperaturen, auch der Meere wie das Mittelmeer, ergibt. Kurz gesagt: «Globale Erwärmung heisst immer mehr Energie. Das ist Physik.» Was heisst das konkret? Ein wärmeres Meer lässt mehr Wasser verdunsten, wärmere Luft kann sich mehr mit Wasser sättigen und kann dann mit «voll getankten» Wolken Richtung Norden ziehen und sich beispielsweise im Tessin stark abregnen. Der Meteorologe stellt lapidar fest: «Wetter ist «nur» umgesetzte und sicht- und erfahrbare gemachte Energie.» Regen und Sturm sind Energien, die durch Luftmassen, die Meeresströmung und eine Phasen-Änderung des Wassers (Gefrieren, Verdunstung, Schmelzen, Kondensation, Sublimation) transportiert werden. Und wie steht es zum Beispiel mit der Kausalität zwischen Erwärmung und Starkregen-Ereignissen? Der Meteorologe stellt eine Zunahme der Häufigkeit von Starkniederschlagsereignissen über das gesamte Jahr hinweg fest, eine Verschiebung hin zu einer grösseren Häufigkeit von Ereignissen im Frühsommer und Frühherbst. «Mit einer mässigen Zuverlässigkeit lässt sich sagen, dass die Winter feuchter und die Sommer trockener werden», äussert sich der Wettermann vorsichtig.

Vorsicht mit Rekordmeldungen

Früher war es üblich, dass auch «SRF Meteo» mit Rekordtemperaturmeldungen aufwartete wie bei den Staumeldungen üblich. Das kam jedoch nicht überall gut an. Es gab Leute, die SRF vorwarfen, damit Politik zu machen und die Klima-

angst zu schüren. Dabei sei der Ton zuweilen sehr gehässig gewesen. Kommt hinzu, wie Thomas Bucheli berichtet, dass sich jeder und jede in der Schweiz für einen Wetterexperten hält. Es ist eine neue Erfahrung für den Medienmann, dass die Aussagen der Meteorologie politisch instrumentalisiert werden. Die Wetterprognose des SRF sorgt bei der SVP für rote Köpfe. Die «Weltwoche» von SVP-Nationalrat Roger Köppel warf der Sendung «SRF Meteo» jüngst vor, aus politischen Gründen den Wetterbericht zu manipulieren. Die zu hohen gemeldeten Temperaturen für gewisse ausländische Feriendestinationen sind aufgrund von technischen Problemen des automatisierten Prognosesystems zustande gekommen. Eine dankbare Steilvorlage für die «staatstragende» SVP, die dem Staatssender am liebsten die Luft abdrehen möchte. Die Hauptausgabe der Wettersendung um 19.45 Uhr zeichnet sich nicht nur durch Ausführlichkeit und Frische aus, sie ist auch die einzige Meteo-Sendung, die draussen an der frischen Luft auf dem Dach des Fernsehgebäudes präsentiert wird. Bucheli meint dazu: «In der Schweiz haben wir eine hohe Wetteraffinität, und so lange es die Leute interessiert, machen wir es so.» Dabei bedauert Bucheli seine Kollegen in den deutschen Fernsehsendern, wo die Wetterprognosen einfach ein Anhang der Nachrichten sind. Er dagegen geniesst doch beträchtliche Freiheiten.

Freiheiten, die es ihm aber trotzdem nicht ermöglichen, das Wetter besser vorausszusehen. Der Böög ist mittlerweile an einem hundslausigen Tag in Herisau verbrannt worden, und es hat eine lange halbe Stunde gedauert, bis der Kopf explodierte. Nun, das würde auf einen lausigen Sommer hinweisen. Wir werden sehen...

Text: Daniel Aufschläger

Wetterglück am Homecoming-Day



Das Hoodie der KSH kam am Homecoming-Day erst am späteren Abend zum Einsatz (Bild M. Jufer)

Der mutige Entscheid des Organisationskomitees, trotz des wechselhaften Wetters den Homecoming Day 2024 durchzuführen, zahlte sich aus. Bei trockener Witterung und milden Temperaturen trafen sich rund 550 ehemalige Schülerinnen und Schüler sowie aktive und pensionierte Lehrpersonen zum einem geselligen Zusammensein. Wie die vergangenen Jahre waren Getränke, Snacks und Verpflegung am Grill von der Schule offeriert. Als besonders reichhaltig erwies sich das Dessert-Bufferet. Gut verpflegt konnte entspannt über die eigene Schulzeit, die Lehrkräfte oder besondere Episoden aus der Schulzeit diskutiert werden. Wegen der maximal erlaubten Anzahl von 700 Anmeldungen mussten spontan Eintreffende leider längere Zeit warten, bis Ihnen Eintritt gewährt werden konnte. Viel zu früh fand der gesellige Abend um 22 Uhr infolge der Nachtruhe ein jähes Ende.

Text: M. Jufer

Flugsicherung im dichtesten Luftraum Europas



Anforderungen für die Arbeit bei Skyguide: logisches Denken, Teamfähigkeit, Multitasking-Fähigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit. (Bild: Skyguide)

«Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein», heisst es in einem populären Lied von Reinhard Mey. Doch Jonas Kuster von Skyguide ist da anderer Meinung: Zusammen mit 1500 Kolleginnen und Kollegen sorgt er dafür, dass der zivile und militärische Flugverkehr im Schweizer Luftraum sicher und effizient abläuft. Knapp die Hälfte der dipl. Flugverkehrsleiter/-innen HF (so die offizielle Berufsbezeichnung) ist in Wangen bei Dübendorf stationiert, wo sich auch die Ausbildungsstätte mit ihren 360-Grad-Simulatoren befindet; der Rest verteilt sich auf weitere 13 Standorte (für den Flughafen Basel-Mulhouse ist Frankreich zuständig). Das Unternehmen, das zu 99 Prozent im Besitz des Bundes ist, überwacht rund um die Uhr nicht nur das einheimische Territorium, sondern aus Praktikabilitätsgründen auch angrenzende Gebiete in den Nachbarstaaten (diese machen 40 Prozent des Zuständigkeitsbereichs von Skyguide aus).

Jonas Kuster, der die Gruppe von KSH-Alumni durch die Anlage führt, ist jedoch bemüht, falschen Vorstellungen entgegen-

zuwirken: «Wir sind nicht die Polizei – es ist die Aufgabe anderer Organe, zum Beispiel zu überprüfen, ob jemand überhaupt den Schweizer Luftraum benutzen darf.» Skyguide fungiert als Dienstleister, der sicherstellt, dass Zusammenstösse verhindert, die vorhandenen Pisten so gut wie möglich genutzt, die Besatzungen ständig über neueste Entwicklungen (etwa bezüglich Wetter) informiert und im schlimmsten Fall die Rettungsdienste umgehend alarmiert werden. Auch sei es nicht so, dass die Pilotinnen und Piloten einfach vom Tower aus «ferngesteuert» würden, betont er auf eine Nachfrage aus der wissbegierigen Besucherschar. Natürlich sei das internationale Regelwerk sehr umfangreich, doch bleibe den Verantwortlichen in den Maschinen nicht nur bei Sichtflug (VFR), sondern auch bei Instrumentenflug (IFR) genügend Spielraum.

Bedingt durch die geografische Lage der Schweiz und die Nähe grosser internationaler Flughäfen in den Nachbarländern kreuzen sich im Gebiet, das Skyguide überwacht, zahlreiche Flugstrassen, weshalb es

sich um den «dichtesten, komplexesten Luftraum Europas» handelt, wie gleich zu Anfang der Präsentation zu erfahren war. Dies hat natürlich seinen Preis: «Im europäischen Massstab sind unsere Dienstleistungen teurer – aber dafür produzieren wir weniger Verspätungen», so Jonas Kuster. Wenn ein Airbus A380 in Kloten ankommt, landen 2465 Franken in der Kasse von Skyguide (etwa ein Zehntel der gesamten Landegegebühr, die zu entrichten ist). Wenn derselbe Airbus hingegen die Schweiz nur vom Genfer- bis zum Bodensee durchquert, wird als Überfluggebühr nur etwa die Hälfte (1270 Franken) verrechnet. Solche Überflüge generieren denn auch 60 Prozent der Einnahmen des Unternehmens; Landungen in Zürich oder Genf machen nur 20 Prozent der Einnahmen aus.

Rund 4000 Flugbewegungen bewältigen die Lotsinnen und Lotsen in den Schweizer Kontrollzentren an einem durchschnittlichen Sommertag. Nach dem Einbruch durch Corona hat sich das Arbeitsvolumen wieder normalisiert – das Unternehmen sucht denn auch beständig 18- bis 28-jährige Personen, die neu in dieses hochtechnisierte Berufsfeld einsteigen möchten (Aviatic-Vorkenntnisse sind nicht nötig).

Text: Peter Rütsche

▼ **Skyguide-Mitarbeiter Jonas Kuster erläutert den KSH Alumni die Aufgaben der Flugsicherung.** (Bild: P. Rütsche)



Liebe Ehemalige und Freunde unseres Veranstaltungsprogrammes KSH Alumni

Für die letzten drei Monate des Jahres 2024 haben wir Ihnen wiederum ein vielfältiges Programm an Veranstaltungen zusammengestellt. Kunst, Kultur, ferne Länder, aussergewöhnliche Persönlichkeiten, Blicke hinter die Kulissen, Blicke in die Zukunft – das alles lohnt sich zu entdecken. Nehmen Sie aktiv teil am Veranstaltungsangebot KSH Alumni. Sie gewinnen damit nicht nur neue Einblicke und Eindrücke oder treffen auf Freunde und Bekannte – **Sie unterstützen damit auch Ihren Verein!**

Mit dieser Ausgabe unseres Veranstaltungsprogrammes möchte ich mich von Ihnen verabschieden. Nach 35 Jahren – sie vergingen schnell, viel zu schnell! – ist es Zeit, kürzer zu treten und die Verantwortung in jüngere Hände zu legen. Ich bin Ihnen allen für die gemeinsame Zeit dankbar und stelle fest «es hat Spass gemacht»! Sie waren ein tolles Publikum, unternehmungslustige und experimentierfreudige Reiset Teilnehmer, dankbare Gäste, und ich nehme viele schöne Erinnerungen an gemeinsame Aktivitäten und Freundschaften mit in mein Leben «nach dem Verein». Grosser Dank auch an meine Kolleginnen und Kollegen vom Vorstand und Sekretariat, die mich immer tatkräftig und loyal unterstützten. Daniel Aufschläger wünsche ich alles Gute – es ist der schönste «Job», den man sich vorstellen kann! Mach's gut, Daniel!

Wir sehen uns!

Organisation Veranstaltungen: Christine Markun Braschler, Daniel Aufschläger

FÜR KURZENTSCHLOSSEN UND REISEFREUDIGE:

DIE Gelegenheit, **Landschaft und Kultur entlang der Seine auf den Spuren der Impressionisten** zu erleben.

Montag, 30. September bis Montag, 7. Oktober 2024

Auskunft Sekretariat sekretariat@vekhz.ch oder christine.markun@bluewin.ch



H 01 Hundertwasser, geschützter Bodensee und Saurer Museum



Hundertwasser.
© envato elements



Saurer Museum, Arbon.
© Daniel Ammann

und der Besuch in einem Museum, das einem wichtigen Stück Schweizer Industriegeschichte gewidmet ist. Saurer Arbon produzierte Lastwagen, Busse, Militärfahrzeuge, Feuerwehr- und Postautos, aber auch Textilmaschinen. Was mit einer Saurer Stickmaschine hergestellt werden kann, zeigt die grosse Sammlung an Textilien.

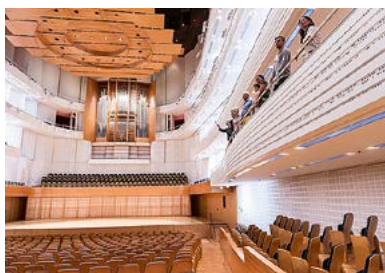
Vergoldete Zwiebeltürme, leuchtende Farben, geschwungene Linien, ungleiche Fenster, unebene Böden, bunte Keramiksäulen, schattige Wandelgänge und begrünte Dachflächen sind die Merkmale von Friedensreich Hundertwassers Architektur. Wir besichtigen die Markthalle in Altenrhein, ein Architekturprojekt nach Idee und Konzept des österreichischen Nonkonformisten. Nach wohlverdienter Mittagsrast geht's per Schiff durch das Naturschutzgebiet den alten Rhein hinunter bis zur Mündung in den Bodensee und weiter bis nach Rorschach. Nächste Station ist Arbon,

Markthalle Altenrhein, Saurer Museum,
Begleitung KSH Alumni **Daniel Aufschläger (E)**

H 01 | Donnerstag, 3. Oktober 2024,
Tagesexkursion mit Car und Schiff

Kosten: ca. Fr. 155.– (inkl. Eintritte,
Führungen, Fahrt, Mittagessen, Trinkgeld)

H 02 Klingt gut: 25 Jahre KKL Luzern – Blick hinter die Kulissen



Blicke hinter die Kulissen. © KKL Luzern

Prominent am See und neben dem Bahnhof Luzern gelegen, ist das einzigartige Gebäude des Architekten Jean Nouvel seit 25 Jahren die Hauptspielstätte des Lucerne Festivals sowie des Luzerner Sinfonieorchesters und eine grosse Bühne für renommierte Künstlerinnen und Künstler. Bei unserem geführten Rundgang erfahren wir musikalische Geschichten und Anekdoten und erhalten einen einzigartigen Backstage-Einblick. Wir erleben das KKL Luzern aus der Sicht der Musikerinnen und Musiker. Nach einem erholsamen Lunch im angesagten «Le Piaf» sehen wir uns das Gebäude nochmals an, dieses Mal mit Fokus Technik und Unterhalt. Was braucht es an Installationen, damit die Musik klingt, die Besucher sich wohl fühlen und dass der Betrieb «läuft»? Ein Blick hinter die Kulissen – einmal anders.

H 02 | Dienstag, 29. Oktober 2024,

Tagesexkursion mit öV

KKL Luzern,

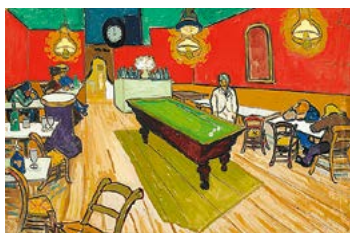
Begleitung KSH Alumni **Christine Markun Braschler (E)**

Kosten: ca. Fr. 145.– (inkl. Bahnfahrt
Halbtax, Mittagessen im Restaurant
«Le Piaf», Eintritte und Führungen)

H 03 Bienvenue! Cézanne, van Gogh und Manet zurück in der Villa Flora



Villa Flora. © Kunstmuseum Winterthur



Vincent van Gogh –
Le Café de nuit à Arles, 1888
© Kunstmuseum Winterthur

Die Villa Flora, erbaut 1846, war das Wohnhaus des Sammlerehepaars Hedy und Arthur Hahnloser-Bühler. Das Ehepaar begann sich schon früh für die Kunst ihrer Zeit zu begeistern und trug eine reiche Sammlung von Gemälden, Zeichnungen und Skulpturen des Postimpressionismus, der Nabis und der Fauves sowie Werken zeitgenössischer Schweizer Künstler wie Hodler oder Giacometti zusammen. In der Sammlung finden sich aber auch Meisterwerke von Manet, Cézanne, van Gogh, Matisse und vielen anderen, die Villa Flora wurde so zum Treffpunkt von Kunstschaffenden und Kunstfreunden. Sammlung, Haus und Garten bilden ein einzigartiges Kulturgut von internationaler Bedeutung und wurden nach einer umfassenden Sanierung erst kürzlich wieder öffentlich zugänglich gemacht.

Kerstin Bitar hat sich freundlicherweise bereit erklärt, uns auf dem Rundgang zu begleiten um uns einige der Meisterwerke näher zu bringen.

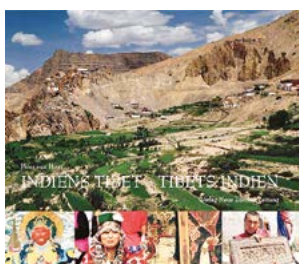
Dr. Kerstin Bitar,

Begleitung KSH Alumni **Christine Markun Braschler (E)**

H 03 | Mittwoch, 6. November 2024,
11.00 Uhr bis ca. 13.00 Uhr

Kosten: ca. Fr. 45.–
(inkl. Eintritt und Führung)

H 04 Indiens Tibet – Tibets Indien: Der Himalaya-Kenner Peter van Ham führt uns in eine intakte tibetische Kulturwelt



Tibet ist heute ein stark mitgenommenes Land, seine sozialen Strukturen sind nahezu zerstört. Nur noch in den indischen Grenzregionen, besonders des West-Himalayas, wo das erzwungene Exil Zehntausender Tibeter den ehemaligen Fürstentümern und Königreichen seit einigen Jahren eine kulturelle Renaissance beschert, ist die tibetische Kultur annähernd ursprünglich zu erleben. Der Frankfurter Forscher, Autor, Fotograf und Kurator Peter van Ham erforscht den indischen Himalaya seit 35 Jahren. Jüngst ist er erneut dorthin aufgebrochen, um das Kloster Tabo, wie zuvor das Kloster Alchi in Ladakh, in der höchsten digitalen Bildauflösung zu dokumentieren.

Peter van Ham, Begleitung KSH Alumni: **Daniel Aufschläger (E)**

H 04 | Samstag, 16. November 2024,
14.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr

Kosten: ca. Fr. 45.– (inkl. kleiner Apéro)



H 05 Hi! Wir sind Planted –

Blick hinter die Kulissen einer innovativen «Fleisch-Fabrik»

Die Firma Planted wurde 2019 als ETH-Spin off gegründet und möchte Biss für Biss die negativen Auswirkungen der traditionellen Fleischindustrie auf unserem Planeten reduzieren und gleichzeitig gesunde und schmackhafte Proteine liefern. Bei unserem Rundgang sehen wir, wie aus nur natürlichen Zutaten und ohne Zusatzstoffe «Fleischprodukte» entstehen. Um dies transparent zu zeigen, steht die Produktion im Glashaus. Nach Vortrag und Produktionsbesichtigung werden noch Pfannen und Kellen geschwungen und bei einem Lunch im Bistro können wir die Produkte auch gleich noch testen. Ob Fleischesser, Vegetarier oder Veganer – es ist für alle interessant und erlaubt einen Blick in die Zukunft der Nahrungsmittelproduktion.

Planted Foods AG Kempthal,
Begleitung KSH Alumni
Christine Markun Braschler (E)

H 05 | Dienstag, 19. November 2024,
Tagestour mit öv

Kosten: ca. Fr. 80.–
(Bahnfahrt, Führung, Bistrolunch)

S 06 Eine Frau, ein Yak und die Berge:

Rosula Blanc unterwegs mit Yak Naulekh



© www.yakshuloche.ch

Allein von der Herde wegzugehen ist etwas vom Schwierigsten für einen Yak, der in einer Mutterkuhherde aufgewachsen ist. Nur bei ihrem Yak Naulekh hatte Rosula Blanc das Gefühl, dass er dazu bereit sein könnte. Nach jahrelanger gemeinsamer Arbeit ist das Vertrauen so weit gewachsen, dass sie den Schritt wagte, mit ihm loszuziehen. Alleine mit einem Yak unterwegs zu sein, bedeutet eine intensive Begegnung mit einem anderen Lebewesen, das die Welt anders erlebt, anders fühlt, anders reagiert. Ein Teil von ihr wird selbst zum Yak. Langsam stellt sich eine Harmonie zwischen dem ungleichen Duo Mensch und Yak ein und sie passen sich gegenseitig an.

Die gelernte Grafikerin Rosula Blanc züchtet seit 2008 im Walliser Val d'Hérens Yaks. Sie führt Yak-Trekkings durch, wendet Akupunktur bei Tieren an und leitet Qi-Kurse.

Rosula Blanc, Begleitung KSH Alumni **Daniel Aufschläger (E)**

S 06 | Samstag, 30. November 2024,
14.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr

Kosten: ca. Fr. 45.– inkl. kleiner Apéro)

H 07 KKK Reise in den Advent:

Nancy – Eine goldene Stadt macht Schule



© www.travelfranceonline.com

Knapp 300 Kilometer von Zürich entfernt liegt Nancy. Es gibt auf der Welt wenige Städte, die Nancy gleichen. Man muss einfach hierherkommen, um dies selbst zu erleben. Das UNESCO Weltkulturerbe zeigt sich besonders im Advent von seiner romantischen Seite und wir schlagen Ihnen deshalb vor, gemeinsam ein paar Tage auf Entdeckungsreise in diese kleine Metropole zu fahren. Kunst- und Weltgeschichte haben diese Stadt geprägt und sind auf Schritt und Tritt präsent. Sie erinnern sich? Karl der Kühne verlor hier nach Mut und Gut auch noch sein Blut! Die Jungfrau von Orléans kam im nahen Domrémy zur Welt und die Namen St. Louis oder Baccarat stehen für prunkvolle Kristallgläser auf den Tafeln der Mächtigen und Reichen der Welt. Marc Chagall hat nicht nur in Zürich farbenfrohe Glasfenster geschaffen. Im nahen Metz oder in Sarrebourg finden sich ebenfalls eindrucksvolle Werke vom Meister. Stichwort Kunst: Nancy ist die Wiege des Jugendstils und Namen wie Gallé, Daum, Majorelle und andere sind weltberühmte Mitglieder in dieser Künstlerbewegung.

KKK-Reise? Kunst und Kultur haben wir erwähnt. Das dritte «K» steht für die kulinarischen Höhepunkte dieser Region. Denken Sie an Macarons, Baba au rhum oder Quiche Lorraine! Und die Mirabelle ist in Kuchen und Torten, Konfitüren und vor allem in alkoholischer Form omni-präsent! Lassen Sie sich verführen zu einer KKK-Reise in den Advent!

Dr. Kerstin Bitar,
Begleitung KSH Alumni **Christine Markun Braschler (E)**

H 07 | Dienstag, 3. Dezember
bis Freitag, 6. Dezember 2024,
detailliertes Programm ab
Mitte September

S 08

Alle Jahre wieder: **Advents-Nachmittag**



In Stefan Haupts Historienfilm «Zwingli» wird Katharina von Zimmern als willensstarke Frau dargestellt. Ein zeitgenössisches Porträt der Fraumünster-Äbtissin existiert nicht. © Aliocha Merker / C-Films AG

Wir feiern Katharina von Zimmern, die letzte Äbtissin des Klosters Fraumünster

Beinahe auf den Tag genau vor 500 Jahren, am 8. Dezember um exakt zu sein, übergab die letzte Äbtissin Katharina von Zimmern Abtei und Klosterbesitz der Stadt Zürich. Sie ermöglichte damit nicht nur einen friedlichen Übergang zur Reformation, sondern der Stadt auch einen hoch willkommenen finanziellen Zuwachs. Wer war die Frau, die so viel Weitsicht hatte? Der Lebensweg dieser jungen Adligen ist ungewöhnlich, aufregend und höchst romantisch. Irene Gysel kennt sie wie keine Zweite und ihr kürzlich erschienenen Werk «Katharina von Zimmern: Flüchtlingskind, Äbtissin, Bürgerin von Zürich» ist ein lebendiges biografisches Porträt dieser bemerkenswerten Persönlichkeit.

Irene Gysel war unter anderem Redaktorin bei «Sternstunde Religion» des SRF und Kirchenrätin der Zürcher Landeskirche. Sie wird uns an der traditionellen Advents-Stubete von Katharina von Zimmern erzählen und aus ihrem Werk lesen.

Natürlich dürfen die gewohnten vorweihnachtlichen Spezialitäten dabei nicht fehlen. Wir laden Sie herzlich zu dieser Veranstaltung ein, die jeweils den Schlusspunkt zu unserem Jahresprogramm bildet.

Frau Irene Gysel; Gastgeber: Vorstand KSH Alumni

H 08 | Mittwoch, 11. Dezember 2024,
16.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr

Anmeldegebühr: Fr. 25.–

Semesterkurse **Italienisch und Fitness**



H 09

Parliamo L'italiano

Vertiefen Sie Ihre Italienischkenntnisse in unserem Wochenkurs. Abwechslungsweise widmen wir uns während einer Stunde der Lektüre, der Konversation oder der Repetition der Grammatik. Wir laden Sie gerne zu einer Schnupperlektion ein (fortgeschrittene Italienischkenntnisse Voraussetzung).

H 09 | Beginn: 23. Oktober

Kosten ca. Fr. 450.– (22 Lektionen)
Minimumteilnehmerzahl 6

H 10

Italienisch für Wiedereinsteiger

Wie gut sind Ihre Italienischkenntnisse? Wenn Sie «ausreichend» antworten können, empfehlen wir Ihnen unseren Kurs. Er ist für alle diejenigen, die ihre Kenntnisse der wohlklingenden Sprache Dantes zu neuem Leben erwecken, sich grammatikalisch korrekt und fließend mit unseren «Freunden von ennet dem Gotthard» unterhalten und gemeinsam italienische Romane lesen möchten. Neueinsteigern bieten wir eine Schnupperstunde an!

H 10 | Beginn: 23. Oktober

Kosten ca. Fr. 450.– (22 Lektionen)
Minimumteilnehmerzahl 7

H 11

Für den Montag: Fascial Fitness

Faszien sorgen für Haltung und tragen dazu bei, dass wir uns im Körper wohlfühlen. Mit Freude an der Bewegung gewinnen wir Kraft, Beweglichkeit, Koordinationsfähigkeit und Vitalität.

Gabriela Diggelmann

H 11 | Beginn: 21. Oktober

Ausfälle: 16.12
Kosten ca. Fr. 310.– (21 Lektionen)
Minimumteilnehmerzahl 9

H 12

Und am Mittwoch: Tanz, Pilates, Stretching und Entspannungsübungen

Christian Stettler und Ildiko B. Ghebrehewet

H 12 | Beginn: 23. Oktober

Kosten ca. Fr. 420.– (22 Lektionen)
Minimumteilnehmerzahl 6

Anmeldungen: Das Team erwartet Ihre Anmeldung für Kurse aus diesem Programm gerne so rasch wie möglich, spätestens bis Dienstag **1. Oktober 2024** mit Ihrer persönlichen Anmeldekarte, per E-Mail an sekretariat@vekhz.ch, über die Website www.vekhz.ch/veranstaltungen oder an Telefon 044 221 31 50 (Montag und Mittwoch). **Aktuelle Informationen zu den kommenden Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage.**



Das Kleingedruckte: Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Anmeldungen verbindlich sind und wir bei Abmeldungen bis zwei Arbeitstage vor Kursbeginn einen angemessenen Unkostenbeitrag verrechnen. Nach dieser Frist ist der gesamte Kursbetrag fällig. Bedingungen, Angaben über Anfangszeiten, Dauer, Veranstaltungslokal sowie weitere Details erhalten Sie ca. 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn, zusammen mit der Rechnung. Wir sind Ihnen für termingerechte Bezahlung dankbar.





Nur wenig Luft ist nötig, der Ton entsteht durch Lippenvibration, wie die VEKHZ-Delegation selbst feststellen konnte. (Bilder: P. Rüttsche)



Alphornmacher Walter Bachmann erläutert Schritt für Schritt die Herstellung des Naturtoninstruments.



Der Büchel, die Muotathaler Holztrumpete, wird von Alphornbläsern während des Winters gern als Übungsinstrument verwendet.

«Das Alphorn ist eigentlich gar kein Blasinstrument»

Seit Nemos Sieg ist der Concours Eurovision wieder in aller Munde. Nur in der Schweizer Alphornszene sieht man das etwas anders: Dort beginnt die Zeitrechnung nämlich mit der Austragung 1976, als Pepe Lienhard in seinem Wettbewerbsbeitrag «Swiss Lady» ein Alphorn zum Einsatz brachte. «Dieses Lied änderte anders: Mein Grossvater hatte damals auf einen Schlag eine Lieferfrist von drei Jahren», erinnert sich Walter Bachmann, der im bernischen Eggiwil in der dritten Generation eine Alphornmacherei betreibt.

Eine Schar von Hottinger Ehemaligen hat den langen Weg in seine Werkstatt auf sich genommen, um sich Geschichte und Bauweise der Hörner erläutern zu lassen. Dabei zeigt sich: Der Handwerker ist auch ein begnadeter Erzähler. Das Publikum hängt ihm förmlich an den Lippen, wenn er im urchigsten Dialekt und in höchst unterhaltsamer Weise den Bogen von den ersten alpinen Signalthörnern im 16. Jahrhundert bis zur industriellen Fertigung im 21. Jahrhundert schlägt. Zugleich können die Gäste quasi im Schnelldurchlauf die Herstellung eines der Instrumente miterleben; von der Wahl des Rohmaterials (Haselfichte ist am besten geeignet) bis zur abschliessenden Verzierung (Bachmann verwendet dafür Nussbaumstreifen) werden alle Arbeitsschritte durch einschlägige Präsentationsstücke veranschaulicht. Und natürlich gibt es am Schluss Gelegenheit, die eigenen Bläserqualitäten zu testen. Dabei zeigt sich, dass überraschend wenig Luft benötigt wird – der Ton entsteht durch Lippenvibration. «Das Alphorn ist eigentlich gar kein Blasinstrument», so ein Bonmot aus der Szene, das der Hausherr genüsslich zitiert.

«Das Rohr ist nur der Lautsprecher», demonstriert er, indem er nur auf dem Mundstück etwas vorspielt.

Es gibt in der Schweiz etwa dreissig Personen, welche die Hörner hauptberuflich produzieren (wobei der Eggiwiler dreissig Prozent seiner Arbeitszeit dem Bauernhof widmet). Man arbeitet üblicherweise in Serien von 15 bis 18 Stück. Im Moment werden hier, auf dem Hof «Knubel» im tiefsten Emmental, dreissig Hörner pro Jahr gefertigt. Die Nachfrage ist stabil, aber begrenzt. Die Idee, neue Märkte zu erschliessen, indem zum Beispiel das Naturtoninstrument so modifiziert wird, dass alle Töne blasbar sind, hat keine Resonanz gefunden – die Volksmusikszene ist bekanntermassen konservativ. Das Alphorn als Lifestyle-Accessoire bleibt uns also erspart.

Trotz der anhaltenden Popularität des «Swiss Lady»-Horns: reich wird man mit dessen Herstellung nicht, wie anhand einiger Zahlenangaben klar wird. Ein Standardinstrument (3.40 Meter lang, drei Kilogramm schwer) kostet 3080 Franken, davon entfallen 600 Franken auf das Material. Pro Exemplar sind 80 Arbeitsstunden nötig (bei industrieller Fertigung nur die Hälfte der Zeit) – rechne! Die Alphornmacherei ist also primär eine Sache des Herzbluts, mehr Berufung als Beruf. Das nötige Wissen wird denn auch mündlich überliefert, «es gibt kein EFZ dafür». Ob denn die Familientradition auch in der vierten Generation weitergeführt werde, will jemand wissen. Walter Bachmanns lakonische Antwort: «Wir arbeiten daran.»

Text: Peter Rüttsche

Laura Schälchli führt die florierende Zürcher Schokolade-Manufaktur Laflor

«Die Nachhaltigkeitswelt von Hottingen hat mich geprägt»

Laura Schälchli hat die Handelsschule im Jahr 2000 an der Kantonsschule Hottingen abgeschlossen und ging nach New York, um Design zu lernen bzw. Design Management. Doch nach einigen Jahren mit einem Abstecher in die Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in Bra im Piemont, wo sie den Master in Lebensmittelkultur und -Kommunikation machte, kehrte sie in ihre Heimat zurück. Hier dreht sich bei ihr alles um Essen und Genuss, was sie schliesslich im März 2018 zur Gründung der Schokolade-Manufaktur in Zürich-Binz führte. Diese betreibt sie nach Nachhaltigkeitsprinzipien, die sie bereits in Hottingen geprägt haben.



Laura Schälchli: «Kakao hat für mich etwas Herzöffnendes, und der ganze Genussverlauf hat für mich viel mit Achtsamkeit zu tun.» (Bilder zVg)

Die Frage liegt nahe: Was für einen Bezug hast Du zum Essen?

Essen ist ein Kulturgut. Es verbindet viele Elemente wie Gesundheit, Gesellschaft und Natur. Für mich ist Essen das Leben, von vielerlei Seiten betrachtet. Mit Essen habe ich auch eine gute Kommunikationsmöglichkeit: Man kommt den Menschen viel schneller näher, wenn man mit ihnen über Essen spricht. Texten, habe ich herausgefunden, ist nicht ganz so mein Ding.

Nach der Handelsschule in Hottingen hast Du Dich zuerst mit Design befasst. Wie ist es dazu gekommen?

Mein Vater ist Kunstfotograf und hat am Zeltweg sein Atelier. Er arbeitet vor allem für Museen und Auktionshäuser, weshalb ich früh mit dem Visuellen und der Ästhetik in Berührung kam. Wenn andere Familien Wandern gingen, haben wir unsere Zeit oft in Museen verbracht. Design geht für mich über die Kunst hinaus, denn es bietet eine zusätzliche Funktion. Deshalb war für mich der Weg des Designs klar. Ich arbeitete und sparte Geld, um meine Ausbildung in Design Management an der New Yorker Parsons School of Design zu absolvieren.

Was muss ich mir unter Design Management vorstellend?

Das ist die Vermittlerrolle zwischen Designer und Auftraggeber. Viele Designer sind gute Künstler, aber weniger gute Kommunikatoren. Da braucht es jemanden, der zwischen der Vorstellungswelt der Künstler und den Bedürfnissen der Auftraggeber einen gangbaren Weg sucht und findet.

Ich stelle mir das Leben aufregend vor in dieser pulsierenden Stadt mit ihren vielen Strömungen.

Ja, umso mehr als ich nicht nur studierte, sondern auch arbeitete. Die Wochenenden arbeitete ich als Kellnerin und daneben auch noch im soeben gegründeten ersten

Auslandladen von Vitra Design. Bei unserer Arbeitsvermittlung deponierte ich von Anfang an, dass ich gerne bei Vitra arbeiten würde, und zwar bevor der Designerladen überhaupt nach New York kam. Als die Basler Firma dann diesen Schritt tatsächlich vollzog, stand ich bereit.

Wie kam es dann zum Wechsel in die Gastro-Welt?

Ich war ja mit meiner Arbeit in Restaurants schon mit einem Fuss in dieser Welt. Während meiner Arbeit lernte ich die Lunch-Gewohnheiten der Amerikaner kennen. Oft verdrücken sie am Arbeitsplatz ein mittelmässiges Sandwich. Meine Idee war, diese Leute mit qualitativ hochwertigen Sandwiches im Abo zu versorgen und nannte die Firma «Club Sandwich» («a colorful, healthy lunch delivery service for hungry and busy New Yorkers»). Die Amerikaner, immer neugierig, etwas Neues kennenzulernen, sprachen darauf an, und so kam mein Sandwichlieferdienst zum Florieren. Ich wollte mich intensiver mit der Food-Welt beschäftigen und suchte nach einer Studienmöglichkeit. In New York hätte es die Möglichkeit auch gegeben, doch in Bra im Piemont kostete das Studium nur einen Zehntel des Betrags der Uni in den USA. Deshalb stammten die Hälfte meiner Kollegen und Kolleginnen aus den USA. Und so machte ich mich mit einem US-Studienkredit auf und zurück nach Europa.



Das I-Tüpfchen der Nachhaltigkeit:
Kakaobohnen-Fracht aus Kolumbien
mit dem Segelschiff.

Im Piemont ist ja das Herz der Slow-Food-Philosophie. Was hast Du von deiner Zeit an der Uni in Bra mitgenommen ausser dem Master-Titel?

Ich bin in die Tiefe der italienischen Esskultur eingetaucht und habe dabei nicht nur intellektuell, sondern auch sensorisch erlebt, dass Essen Kultur ist, ja eigentlich das Leben. Dabei habe ich mir auch ein internationales Netzwerk aufgebaut, das mir immer wieder gelegen kommt.

Essen ist das Leben – Wie muss ich mir ein Arbeitessen bei Laflor vorstellen? Es sind doch sicher immerhin jeden Tag eine Handvoll Personen im Betrieb.

Das ist bei uns tatsächlich etwas anders als in einem anderen Betrieb: Jeder bringt morgens Zutaten im Wert von vier Franken mit und legt diese in die Küche. Um 11.30 Uhr übernimmt diejenige, die Küchendienst hat, die Aufgabe, aus diesen Zutaten etwas zu kochen. Fleisch ist wegen der Preisgrenze nicht oft dabei, Hülsenfrüchte sind dagegen eine dankbare Ausgangsbasis. Eigentlich ist jede einmal dran, man kann sich vom Kochdienst aber auch «freikaufen», indem man den Abwasch übernimmt.

Also Kreation nicht nur in der Produktion. Nur kurz die Frage zu Euren Produkten: Was macht ihr und was ist daran speziell? Eintauchen in die Schokoladewelt werden wir dann im Rahmen unserer Veranstaltung mit Euch am 18. September.

Wir machen vor allem Schokoladetafeln mit hohem Kakaoanteil. Den Kakao liefern von uns ausgewählte Kakaobauern in Südamerika, die Kakaofrüchte werden dort biologisch angebaut, weiterverarbeitet und von uns in der Schweiz von Hand zu Schokolade verarbeitet. Kakao hat für mich etwas Herzöffnendes, und der ganze Prozess mit dem Genuss hat für mich viel mit Achtsamkeit zu tun.

Wie muss ich mir deinen langen Weg von New York zu La Flor in der Zürcher Binz vorstellen?

Nach neun Jahren in New York hatte ich Heimweh nach der Familie. Auch ist die Lebensqualität hier im Allgemeinen höher als in den Vereinigten Staaten. Ich denke, in jungen Jahren ist New York eine tolle Lebenserfahrung, so wie ich es erlebt habe. In der Schweiz fiel mir der Neuanfang alles andere als einfach, denn es wurden Hotelfachschulabsolventen gesucht und nicht Absolventen einer Slow-Food-Universität. So begann ich wieder zu kellnern, habe mir dann aber schnell noch andere Tätigkeitsfelder geschaffen. So habe ich ein Gastro-Heft namens «Happen» gegründet, war im Marketing des «Berg-und-Tal-Ladens» tätig und habe vor allem 2014 Sobre Mesa gegründet, eine Food-Event-Firma, die Begegnungen rund um das Essen organisiert. Wir stellen beispielsweise Anlässe auf die Beine, an denen es um das Fermentieren von Lebensmitteln geht, wir haben Tee-Tasting-Events auf unserer Liste oder das Kochen mit Hülsenfrüchten. Aus meinem Italien-Netzwerk hatte ich dafür einen Geschäftsführer eingestellt.

Und wie ist dann Laflor entstanden?

Zusammen mit meiner Gründungskollegin Zelia Zadra hatte ich die Idee von transparent produzierter Schokolade hier in Zürich. Im Rahmen von Gastroberatungen hatten wir bereits die Erfahrung, wie man Businesspläne erstellt und worauf man bei einem Start im Genussmittelbereich achten muss. Die Idee einer Produktion in der Mühle Tiefenbrunnen zerschlug sich. Aber wir vier Gründer, Zelia Zadra, Ivo Müller von der Pizzeria, wo ich früher gekellnert hatte, und Heini Schwarzenbach, der das Niederdorfer Spezialitätengeschäft in fünfter Generation führt, brachten je 50'000 Franken ein. Jeder brachte sein Netzwerk und damit auch Know-how und Kunden ins Geschäft. Wir schafften Maschinen an und stellten Personal ein. Für den Startzeitpunkt setzte ich mir das Ziel, dass die «Neue Zürcher Zeitung» einen ganzseitigen Artikel über uns bringt.

Ein nicht gerade unbescheidenes Ziel, wie ich als ehemaliger NZZ-Redaktionsmitarbeiter sagen darf!

Ja, aber da kommt eben unser Netzwerk zum Tragen, in dessen Rahmen wir auch den zuständigen Redaktor der NZZ kennenlernten. Einen Tag nach dem NZZ-Artikel, schalteten wir die Website auf, und das Geschäft begann. 2023 setzten wir dann mit elf Teilzeitbeschäftigten immerhin acht Tonnen Schokolade um!

Was hast Du als Unternehmensgründerin von deiner Zeit in der Kantonschule Hottingen mitgenommen?

Das ist neben dem konventionellen Wissen über Buchhaltung und Recht vor allem die Nachhaltigkeitsphilosophie, welche die Schule durchdringt. Ich kann mich noch gut an Veranstaltungen über nachhaltige Energie erinnern. Zu Hause waren das keine Themen.

Das hatte dann seine Auswirkungen ins Leitbild und bis ins praktische Wirtschaften?

Ja, wir wollen über uns selber hinaus in Kreisläufen denken. Wörtlich steht im Leitbild, dass die Produktentwicklung dem natürlichen Kreislauf folgt, ohne unnötige Ressourcen zu verbrauchen, und zwar von der Beschaffung, der Produktion, der Verpackung, dem Vertrieb bis zum Personalmanagement. Für den Transport der Kakaobohnen von Kolumbien konnten wir sogar den Transport mit einem Segelschiff einrichten.

Etwas, was man in Hottingen nicht lernt, ist führen. Wie führst Du die Mitarbeitenden?

Ich führe sie persönlich und empathisch, was man in der Managementsprache wohl als situativ bezeichnen würde. Was mir auch wichtig ist, ist eine Fehlerkultur, in der Fehler gemacht werden dürfen und diese als Lernmöglichkeit und nicht als Sanktionsgelegenheit verstanden werden. Da würde ich mich gerne noch weiterbilden. Für das Strategische habe ich meine Mitgründer und Verwaltungsratsmitglieder.

Was ist die Bedeutung der sozialen Netzwerke für euer Geschäft?

Instagram und LinkedIn, nicht aber Facebook, sind für uns sehr wichtig. Wir haben eine 40-Prozent-Stelle, die sich nur darum kümmert. Wir kreieren im Netz unsere Welt, da dies in unserem heutigen Provisorium kaum möglich ist. Es gibt drei vornehmlich visuelle Beiträge pro Woche für unsere 8000 Follower. Wie unser Erfolg kausal damit zusammenhängt, weiss ich nicht, aber man muss einfach dabei sein.

Wie habt Ihr die Corona-Zeit erlebt?

In der Corona-Zeit waren wir sehr beschäftigt. Wir stellten fest, dass sich die Leute gerne Schokolade als Zeichen der Aufmerksamkeit schickten. Und so haben wir einen Home-Office-Geschenk-Service aufgebaut. Viele Firmen benutzten ihn,

um ihren Angestellten ein Zeichen der Verbundenheit zu vermitteln. Wir machen für den Auftraggeber den vollen Service vom Verpacken, den Mitteilungen bis zum Versand. Das ist ein Service, der bis heute beliebt ist.

Wie sieht die weitere Entwicklung von Laflor aus?

Wir sind hier in der Binz in einem Provisorium. Aber wir haben in den ehemaligen Werkstätten der SBB in Altstetten Fläche erhalten, wo wir unsere Produktion vervielfachen können und unsere Genusswelt auch besser präsentieren können. Wir sehen unter anderem noch viel Potential bei Trinkschokolade für Erwachsene. Wir möchten auf längere Frist das handwerkliche Gegenstück zu Lindt & Sprüngli in Kilchberg werden.

Hohe Ziele! Wir freuen uns auf unseren Besuch!

Interview: Daniel Aufschläger

Laflor – die Schokoladenmanufaktur in Zürich

Web: www.laflor.ch

✉ schokolade@laflor.ch

☎ 076 219 34 87

Uetlibergstrasse 65, 8045 Zürich,

im Produktionsgebäude der Bäckerei Buchmann.

Am Donnerstag- und Freitagnachmittag von ⌚ 15 bis 18 Uhr offen für das Probieren und den Verkauf vor Ort.

Schule

Der beste Diplomaufsatz in diesem Jahr**Spiegelbild – Aufsatz von Damian Bloesser**

«Es gibt auch Spiegel, in denen man sehen kann, was einem fehlt.»

(Friedrich Hebbel, 1813–1863)

Essay: Erklären Sie in einem ersten Schritt, wie Sie das Zitat von Hebbel verstehen und verfassen Sie einen Essay zur beschriebenen Thematik. Legen Sie Ihre Gedanken- und Argumentationsgänge für den Leser/die Leserin nachvollziehbar dar und seien Sie differenziert und tiefgreifend in Ihrer Auseinandersetzung.

«Es gibt auch Spiegel, in denen man sehen kann, was einem fehlt» lautet ein Zitat von Friedrich Hebbel aus dem 19. Jahrhundert. Diese Aussage regt zum Nachdenken an. Klassischerweise sieht man in einem Spiegelbild die Reflektion seiner selbst. Doch ein Spiegel, welcher zeigt, was einem fehlt, ist höchst ungewöhnlich. Ist «der Spiegel» in diesem Fall eine Metapher für die Wich-

tigkeit von Selbstreflexion? Über Dinge in der Vergangenheit nachzudenken, um daraus zu lernen und schliesslich als Person zu wachsen? Und wenn dem so ist, wie sollte das funktionieren?

In der allseits bekannten Buchreihe «Harry Potter» gibt es eine memorable, fast schon poetische Handlung. Im ersten Teil der Serie bekommt Harry einen magischen Umhang geschenkt. Dieser ermöglicht ihm, für andere unsichtbar zu werden, sodass er nachts unbeirrt durch die Korridore seiner Zauberschule «Hogwarts» wandern kann. Eines Abends, als der junge Harry wieder einmal durch die Gänge streift, entdeckt er etwas ausserordentlich Seltsames. In einem unscheinbaren, verstaubten Spiegel entdeckt er zunächst wie gewohnt sein eigenes Spiegelbild. Als er jedoch länger

hineinschaut, erscheinen plötzlich zwei Personen neben ihm. Zuerst erschrickt er verständlicherweise, da auf einmal zwei Gestalten scheinbar aus dem Nichts erschienen sind, doch als er um sich schaut, sieht er niemanden. Die beiden Menschen scheinen nur im Rahmen des Spiegels zu existieren. Da erkennt er endlich: Bei den beiden Personen handelt es sich um niemand Grösseres als seine Eltern, die kurz nach seiner Geburt ermordet wurden, sodass Harry als Waise aufwuchs. Der Junge ist so perplex, dass er kurze Zeit später den Spiegel seinem besten Freund Ron zeigt. Er fragt ihn, ob er denn auch das Abbild von Harrys Eltern sehe, aber dieser sieht etwas ganz anderes: In seinem Widerschein ist Ron ein erfolgreicher Sportstar, umrundet von Pokalen. In der Folgezeit kommt Harry jeden Abend

zum magischen Spiegel. Er ist glücklich darüber, endlich mit seinen Eltern vereint sein zu können, da er sich nichts sehnlicher wünscht. Der Spiegel zeigt einem nämlich das, was man am allermeisten begehrt.

Dieser Ausschnitt aus dem Buch «Harry Potter und der Stein der Weisen» spiegelt das Zitat Hebbels quasi wortwörtlich. Spiegel sind in Geschichten oft ein Mittel, das aufzeigt, was einem Charakter fehlt oder das dessen Selbstbild verdeutlicht. Dafür eignen sie sich bestens, da wir ja alle manchmal einen Blick in diese reflektierende Glaswand werfen, um über uns nachzudenken. Jeder Morgen ist etwas vom Ersten, was wir sehen, unser eigenes Ebenbild, während wir unser Gesicht waschen oder uns die Zähne putzen. Doch oft denken wir, vor allem zu früher Stunde, nicht weiter darüber nach. Hauptsächlich interessiert uns, ob wir präsentabel genug aussehen, um aus dem Haus zu gehen. Wir sehen nicht wie Harry, der in einer magischen Fantasiewelt lebt, die Dinge, die wir am meisten begehren. Aber wie Hebbel verdeutlicht, gibt es auch bei uns Spiegel, die es uns ermöglichen, Fehlendes zu veranschaulichen, und dies in allerlei Formen.

Wenn man alte Kinderfotos durchwühlt, kommen viele Lebenserinnerungen hoch. Man erinnert sich an simplere Zeiten, in denen die Welt noch viel verständlicher zu sein schien. Momente, die einem retrospektiv viel glücklicher dünken als der gegenwärtige Augenblick. Dafür muss man



Auch Harry Potter hat zum Thema etwas zu sagen! (Bild: Wikipedia)



Das Zitat von Friedrich Hebbel ist der Ausgangspunkt für den Aufsatz.

(Bild: Wikipedia)

gar nicht so weit in die Vergangenheit zurückreisen. Beispielsweise sehen viele Menschen in der Zeit vor der Corona-Pandemie eine einfachere, als die Welt noch «heil» war, oder sie erinnern sich an vergangene Ferien am Strand. Das Durchblättern eines alten Fotoalbums ermöglicht einem gleichsam den Blick in etwas Fehlendes. In diesem Fall den Blick in eine Simplizität, die man sich sehr zurückwünscht, aber nicht mehr hat. Somit sieht man nicht wie Harry seinen grössten Wunsch direkt in einem Spiegel, sondern eher indirekt durch Dinge wie alte Fotos, die eine Art Tunnel bilden, der einen zurück in die Stimmungslage des damaligen Augenblicks befördert. Dasselbe kann in vielen weiteren Situationen geschehen. Vielleicht sieht man in einer anderen Person eine Art Abbild von sich selbst, da sie einen in mancherlei Hinsicht an einen selbst erinnert. Doch kein Individuum gibt es zweimal auf dieser Welt, sodass man auch hier, in dieser anderen Person, vielleicht etwas sieht, was einem fehlt. Möglicherweise hat man ein Geschwister, mit dem man durch die gemeinsame Erziehung und die lebenslange Nähe viele Gemeinsamkeiten hat. Nun kann dieses Geschwister trotz der grossen Ähnlichkeit viel erfolgreicher im Leben sein als man selbst, hat vielleicht einen Platz an einer bekannten Universität ergattert und wird von allen bewundert, sodass man

sich fragt, wieso man selbst nicht dasselbe Talent besitzt.

Auch Wörter können als «Spiegel» im Hebbelschen Sinn dienen. Vielleicht findet man als Erwachsener ein altes Tagebuch, das man vor langer Zeit verfasst hatte. Neugierig darauf, was man damals wohl geschrieben hat, beginnt man zu lesen und bekommt einen Einblick in lang vergessene Träume, Ideen und Pläne. Man schrieb damals vielleicht darüber, wie man in Zukunft unbedingt sein damaliges Hobby zum zukünftigen Beruf machen wolle, hatte allerhand kreative Ideen und Pläne, wo man zukünftig hinreisen möchte. Und nun ist man erwachsen und übt vielleicht einen wenig erfüllenden Beruf aus, weil man sich nicht getraute, ein Risiko einzugehen.

Diese verschiedenen Beispiele mögen den einen oder anderen trist dünken. Zu Recht, denn sie haben eines gemein, nämlich «Bedauern». Man bedauert die Chancen, die man zu nutzen versäumt hat, die Gelegenheiten, die einem entgangen sind, weil man sich nicht getraut hat, ein Risiko einzugehen. Man blickt sentimental auf Zeiten zurück, die nicht mehr zurückholbar sind, und man bereut, sich dessen damals nicht bewusst gewesen zu sein. Doch einfach herumzujammern und in Nostalgie zu schwelgen, ist nie eine Lösung. In der eingangs erwähnten Geschichte beginnt auch der Protagonist Harry, immer tiefer in dieses Loch des Selbstmitleids zu fallen. Nächstelang steht er vor dem Spiegel, nur um den Anschein zu wahren, bei seinen Eltern zu sein. Statt dass diese starben, als er noch ein Baby war, hätte er mit ihnen aufwachsen können. Er hätte eine wunderschöne sorglose Kindheit geniessen können und würde glücklich mit seinen Eltern unter einem Dach leben. Eines Abends, als Harry wieder einmal in den Spiegel blickt und sich fragt, was hätte sein können, taucht der Schulleiter auf. Dumbledore ist sein Name und in der Geschichte gilt er als einer der talentiertesten und weisesten Zauberer, der über die gesamte Buchreihe hinweg Harry als Mentor dient. Er hat Mitleid mit Harry, setzt sich neben ihn und beginnt mit ihm zu reden. Die beiden führen ein tiefgründiges Gespräch über den

Ursprung des Spiegels und seinen Nutzen. Dabei erwähnt Dumbledore eine wichtige Tatsache: Er vermittelt Harry, dass man die Vergangenheit nicht zurückholen kann, dass es keinen Zweck hat, sich obsessiv mit dem Gedanken zu befassen, was hätte sein können, so schön dies auch wäre. Zeit ist nun einmal eine unüberwindbare Barriere. Nach dieser Unterhaltung hört Harry auf, jede Nacht den Spiegel aufzusuchen, um sich das unmögliche Leben mit seinen Eltern auszumalen.

Diese Lehre Dumbledores ist eine, die mir geblieben ist, wie auch die gesamte Handlung mit dem Spiegel, der einem seine grössten Wünsche zeigt. Ich habe das Gefühl, wir Menschen bleiben oft zu sehr auf hypothetische Szenarien fokussiert. Wir wollen uns nicht damit abfinden, dass vergangene Zeiten endgültig vorüber sind, so schön sie auch gewesen sein mögen. Wir kommen nicht damit klar, dass andere erfolgreicher sind als wir, und malen uns aus Neid aus, was wir hätten sein können. Wir

wollen nicht akzeptieren, Chancen, die wir gehabt hatten, verpasst zu haben, und so bleiben wir schliesslich an einem und demselben Gedanken hängen: Was hätte sein können, wäre dies und das anders gelaufen. Dabei bringt uns dieser Gedanke rein gar nichts. Es ist wichtig, in die von Hebel erwähnten «Spiegel» zu blicken, aber nicht um darüber zu trauern, sondern um daraus zu lernen. Somit ist die Hypothese, die ich eingangs aufgestellt habe, tatsächlich korrekt: Selbstreflexion ist von enormer Wichtigkeit, und besonders mithilfe eines

direkten Blicks in das Spiegelbild unseres vergangenen Selbst können wir erkennen, wie wir uns damals fühlten, und uns auf dieser Grundlage weiterentwickeln, sodass wir eine Art Katharsis erreichen. Es soll nicht darum gehen, sich zu fragen, was man anders hätte machen sollen, sondern die Begebenheiten, so wie sie sind, zu akzeptieren oder etwas zu verändern. Schliesslich haben wir auch jetzt wieder eine genauso gute Gelegenheit wie damals, die Dinge zu unseren Gunsten zu verändern.

redigiert von Barbara Ingold

Der Autor Damian Bloesser

Damian Blösser hat den schulischen Teil der Handelsschule in der Klasse H3a abgeschlossen und wird bald sein praktisches Jahr in einer Marketingfirma aufnehmen. Sein ausgezeichnete Aufsatz zeigt bereits sein Sprachtalent, so möchte er sich langfristig auch Richtung Journalist, Autor entwickeln. In unserem *Schule und Leben* wird er regelmässig zu lesen sein.



Willkommen Damian!

(Bild: zVg)

Sehnsuchtskrimis

Leben

Eine Inflation von «Wohlfühl»-Kriminromanen aus Frankreich

Frankreich ist das meistbesuchte Reiseland der Welt und Paris die meistbesuchte Hauptstadt. Vielleicht ist das bereits der Kern der Begründung, weshalb es so viele Kriminalromane aus den attraktiven Regionen Frankreichs gibt. Das fängt im Nordosten im Elsass an, geht südlich in die Provence – hier gleich mehrfach – und im Bogen nach Westen in den Languedoc, ins Périgord und schliesslich in den äussersten Westen in die Bretagne. Im Buchhandel sind diese Krimis – sofern sie nicht ausverkauft sind – von weitem im Regal an den in hellen Blautönen gefassten Umschlägen zu erkennen, Symbol für das ewig gute Wetter – und die Ferienstimmung.

Krimis, die eine klare Verankerung in Regionen haben, sind beliebt. Eine der ersten Krimiautorinnen, die das erkannte, war Donna Leon, die ihren Kommissar Brunetti vor mehr als 30 Jahren im malerischen Venedig ansiedelte und ihre Fälle auch gleich nummerierte. Georges

Simenon mit seinem Kommissar Maigret in Paris spielt natürlich in einer eigenen Liga. Wiewohl es regionale Krimis in vielen Ländern gibt, wollen wir hier einen kleinen Tour d'Horizon durch Frankreichs Herkunftskrimis machen. Wer hier noch Lücken ausmacht, und die gibt es sicher,

kann mir das gerne in einem kleinen Beitrag mitteilen.

Martin Walker – Der Doyen der französischen Herkunftskrimis

Der Doyen dieser Krimis ist Martin Walker, ein Schotte mit einem Wohnsitz im Périgord,



◀ Die Krimis sind an ihren ferienblauen Umschlägen zu erkennen

(Bilder D. Aufschläger)

mit seinem Chef de Police Bruno, der seit 2008 im geschichtlich, kulturell und gastronomisch sehr reichen Périgord als Gemeindepolizist wirkt. Er ist ein umgänglicher Mensch, der sehr gut in die Gemeinde integriert und entsprechend beliebt ist. Er lebt alleine mit seinem Basset-Hund und kocht und isst fürs Leben gerne. Man staunt, in welcher kurzen Zeit Bruno die schmackhaftesten Dreigangmenüs auf den Tisch zaubert. Essen und Trinken sind übrigens wichtige Bestandteile praktisch aller Krimis – nicht nur Bruno hat bereits ein Kochbuch herausgegeben! Martin Walker gelingt es ausgezeichnet, seine Handlungen in die Geschichte, Kultur und Neuzeit einer liebenswert gezeichneten französischen Kleinstadt mit sorgfältig entwickelten Charakteren einzubetten. Sein Interesse für die Zeit des Zweiten Weltkrieges, der Resistance und des Algerienkrieges spiegeln sich durchaus interessant in einigen seiner Werke.

Nun etwas über die Gemeinsamkeit der vorgestellten Krimis: Es sind keine brutalen Romane mit ätzender Systemkritik und perversen Tätern. Die Taten und die Handlungen sind stets nachvollziehbar, auch wenn natürlich zu verurteilen. Somit passen sie ganz gut zum Ferienblau der Buchumschläge, die Schreibenden wollen unterhalten und im besten Fall noch Informationen über Frankreich und die Gegend vermitteln, was durchaus gelingt. Am ehesten packt Jean-Luc Bannalec Systemthemen an, wenn etwa eine illegale, aber von der Gemeinde bewilligte Siedlung im Meer verschwindet oder es in der Austernzucht nicht mit rechten Dingen zugeht. Sein Kommissar Dupin ist in der Bretagne zu Hause, hat eine glücklich endende Fernbeziehung und steht einem agilen Team vor. Das Pseudonym steht für einen deutschen Autor, die Reihe wurde mit deutschen Schauspielern verfilmt und wird in Deutschland, Frankreich und Italien gezeigt. Erstaunlicherweise sind die meisten Autoren und Autorinnen der «Franzosenkrimis» aus Deutschland, verfügen aber über sehr gute Kenntnisse des Landes.

Hart aber herzlich – die Erfolgskommissarin aus der Provence

Das gilt auch für Pierre Martin, einem Pseudonym des Schöpfers von Madame

le Commissaire, die in einem fiktiven Ort der Provence Spezialaufträge ihres Chefs aus Paris ausführt. Sie ist nach blutigen und traumatischen Einsätzen einer Spezialeinheit der Terrorbekämpfung sozusagen zur Seelenheilung in ihren Heimatort zurückgekehrt. Sie löst ihre Fälle mit viel Grips, aber wenn nötig durchaus auch mit Körpereinsatz. Der Autor hat bereits über eine Million der Krimis mit der viften Ermittlerin abgesetzt.

Gleich drei weitere Ermittler sind in der beliebten Provence angesiedelt: Die deutsche Autorin, die unter dem Pseudonym Sophie Bonnet schreibt, ist Schöpferin des Chef de Police Pierre Durand, der sich ebenfalls vom hektischen Leben in Paris verabschiedete und eine ruhige Stelle als Chef der Gemeindepolizei, ganz klar ein Karriereabstieg, in einer idyllischen Kleinstadt annahm. Er löst ausgerechnet in seinen Flitterwochen einen Fall, der für die ihm arrogant entgegentretende Police Nationale eigentlich gar keiner war. Auch hier führte die wichtige gastronomische Erlebniswelt zu einem provenzalischen Kochbuch. Cay Rademacher hat den Capitaine der Gendarmerie Roger Blanc erfunden, der ebenfalls aus Paris kommt, aber die Beschaulichkeit der Provence nicht aus eigenem Antrieb suchte, sondern strafversetzt wurde, weil seine Antikorruptionsermittlungen zu unangenehm waren. Ein etwas bejahrter Ermittler ist dagegen der pensionierte Kommissar Albin Leclerc des ebenfalls deutschen Autors Pierre Lagrange, der sich als offizieller polizeilicher Berater in die Arbeit seiner jungen Kollegen einmischen darf. Nicht immer zu deren Gefallen, aber

stets mit soliden Ermittlungsergebnissen. Unterstützt wird er von seinem Mops, mit dem er stille Zwiegespräche führt.

Hunde als ideale Begleiter der Polizisten

Hunde sind ein Mittel, die Hauptcharakteren zu individualisieren: So hat auch der von der Autorin Suzanne Crayon erschaffene pensionierte Kommissar Jean-Paul Rapp aus dem Elsass, nahe von Colmar, einen kleinen Terrier namens Honoré. In der beschaulichen Gegend zwischen kleinbäuerlicher Welt und den Agrarkonzernen in Strassburg ist die Welt nicht mehr in Ordnung, und der Nachfolger von Kommissar Rapp schafft die Lösung des Mordfalles nicht allein. Zuletzt nochmals in den Süden ins römisch geprägte Nîmes: Dort wirkt die Untersuchungsrichterin Mathilde de Boncourt von adeliger Herkunft mit gemütlichem Familien-Château und einem deutschen Freund, der dem Charme des Südens so verfallen ist, dass er seinen Lebensmittelpunkt in die Gegend von Nîmes verlegte. Die Autorin Liliane Fontaine ist im deutschen Saarlouis an der Grenze geboren.

Die Krimis ersetzen natürlich eine Frankreichreise nicht. Sie sind aber ideal für Frankreichliebhaber, die sich einen verregneten Sommer etwas aufhellen möchten, graue Novembertage überbrücken wollen oder vor Ort am Strand gleich ein halbes Dutzend Krimis verschlingen wie wir. Knappheit ist nicht zu befürchten, da mit der meist jährlichen Erscheinungsweise für Nachschub gesorgt ist!

Text: Daniel Aufschläger

Die Krimis aus Frankreich

Martin Walker: Im Château, Band 16, Diogenes, Bruno Chef de Police

Cay Rademacher: Stille Sainte-Victoire, Band 10, Goldmann Taschenbuch, Capitaine Roger Blanc

Pierre Martin: Madame le Commissaire und das geheime Dossier, Band 11, Knaur Taschenbuch, Kommissarin Isabelle Bonnet

Pierre Lagrange: Finstere Provence, Band 11, Scherz, Ex-Kommissar Albin Leclerc

Liliane Fontaine: Die RichterIn und das Erbe der Toten, Band 6, Piper Taschenbuch, RichterIn Mathilde de Boncourt

Suzanne Crayon: Verwicklungen Elsässer Art, Band 3, emons, Ex-Kommissar Jean-Paul Rapp

Sophie Bonnet: Provenzalische Flut, Band 10, blanvalet, Chef de Police Pierre Durand

Jean-Luc Bannalec: Bretonische Sehnsucht, Band 13, Kiwi-Paperback, Kommissar Dupin

Dem Verein das Überleben sichern

Der Verein der Ehemaligen der Kantonsschule Hottingen ist über 100 Jahre alt. Für Generationen von Schülerinnen und Schülern war er eine Institution, die sie durch das Leben begleitete und immer wieder interessante Begegnungen und Erlebnisse ermöglichte. Er hielt eine schöne Zeit am Leben. Durch die Corona-Zeit ist unser Verein in eine finanzielle Schieflage gekommen.

Ein Weg, unserem Verein die Zukunft zu sichern, ist ihn im Testament mit einem Legat zu bedenken. Sie helfen dabei, unserem einmaligen Verein das Überleben zu sichern. Ihnen kommt damit ein ehrenhafter Platz in der Geschichte unseres Vereins zu.

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Präsidenten Martin Jufer.

Kontakt:  martin.jufer@hotmail.com
 044 350 63 31

*Das schönste Denkmal, das ein Mensch bekommen kann,
steht in den Herzen der Mitmenschen.*

– Albert Schweitzer

Wir trauern um Ehemalige und Freunde

E	1959	Beatrice Egger-Jenny
E	1976	Beat Diggelmann
E	1969	Irene Schnewlin
E	1946	Inge Wettstein-Geiss
E	1943	Eva Wettstein-Hauser
E	1947	Rösli Gehm-Wintsch
E	1952	Vreni Bärtschi-Streuli
E	1958	Ursula Senn-Staub

Abschlüsse, Titel, berufliche Erfolge

- Haben Sie berufliche Erfolge?
 - Wurden Sie in ein politisches Amt gewählt?
 - Haben Sie eine Auszeichnung erhalten?
 - Feiern Sie einen runden Geburtstag?
- Melden Sie sich!



Kleine Annoncen

Unsere «Kleinen Annoncen» sind gratis und für Mitglieder.

Everdance® ist eine Solo-Tanzform für Damen und Herren, bei der einfache Tanzschritte aus dem Paartanz erlernt werden und durch einfache Bewegungselemente und Schrittkombinationen ergänzt werden. Tanzen ist nicht nur für Körper und Geist wohltuend, es hält fit, fördert die Koordination, vermindert das Sturzrisiko, aktiviert mehrere Funktionen des Gehirns und macht ganz einfach Spass. Die 45-minütigen Kurse finden am Mittwochnachmittag um 14.00 und 15.00 Uhr an der Promenadengasse 9, 8001 Zürich, statt und kosten Fr. 15.– pro Lektion. Anforderung: Spass an der Musik und am Tanzen. Kleidung: bequeme Kleider und Schuhe. Information und Anmeldung: Kathryn Zimmermann, kathryn.b.zimmermann@gmail.com, Tel. 078 679 47 58.

England, W-Sussex: Willow Tree Cottage, Felpham-Bognor Regis. B & B für max. 4 Personen (2 Doppelzimmer), 5 Gehminuten zum Meer. Barbara Welburn-Frei (Tochter E.), Telefon 0044 1243828000 oder frei.123@btinternet.com oder www.willowtreecottage.org.uk

Wohltuende Shiatsubehandlung hilft Verspannungen und Blockaden lösen. Praxis in Effretikon. Maarit Jegerlehner, Dipl. Shiatsu-therapeutin, Telefon 076 339 00 69, jegerlehner.shiatsu@gmx.ch, www.jegerlehner-shiatsu.ch

Spielzeug, Jugendstil und Bücher: Keinen Platz mehr oder einfach überzählige Objekte? Sammler hat an vielem Freude. Daniel Aufschläger (E) (Telefon 079 639 30 88) oder Mail an daufschlaeger@bluewin.ch

Craniosacral-Behandlung lindert viele Beschwerden und fördert die Selbstheilungskräfte. Astrid Vollenweider, dipl. Craniosacral-Therapeutin Cranio Suisse®, krankenkassenanerkannt. Praxis: Alpenblick 11, 8311 Brütten, Telefon 076 375 68 04.

Pension Valea Lupului, Rumänien. Komfortable Pension in den Ostkarpaten, drei Autostunden von Bukarest entfernt. Gäste aus der Schweiz herzlich willkommen! Cornelia Fischer (E), Infos auf www.valealupului.com

Stressbewältigung durch Achtsamkeit. 8-Wochen-Kurse nach Prof. Dr. Jon Kabat-Zinn (Mindfulness Based Stress Reduction MBSR). Mehr Gelassenheit und Gesundheit im Alltag. Morgen- und Abendkurse in Zumikon, Nähe Forchbahnstation. Weitere Informationen: Susan Reinert Rupp, 044 500 21 44, www.leuchtstern.ch

Seminare und Workshops (on- oder offline) sowie Einzel- und Teamcoachings in den Bereichen Selbstmanagement, Kommunikation, Kundenorientierung und Teamentwicklung. Marianne Gerber www.plc-communications.ch

Ferienwohnung in Saas-Fee: Helle, neu renovierte 2-Zimmer-Wohnung in schönem Chalet in Saas-Fee zu vermieten. 1 Schlafzimmer mit Doppelbett und Wohnzimmer mit Schlafsofa mit 1,40-m-Bett (mit Rost und guter Matratze). Balkon mit Blick auf die Bergwelt. 10 Gehminuten zu Bahnen; Ortsbus vorhanden. Saas-Fee ist autofrei. Kontakt: Christina Borer, christinab@shinternet.ch

GRAUBÜNDEN – SURSELVA

Ferien im Bauernhaus von 1766, siehe unter www.bauernhausinsiat.ch

In Lenzerheide grosses, gepflegtes Ferienhaus (5 DZ) mit traumhafter Aussicht zu vermieten. Details unter: www.e-domizil.ch Objekt: Scoldasu oder unter www. Kontakt: Chiara Issenmann-Rizzi, c.issenmann@gmx.ch, Tel. 079 378 96 09.

124 junge Leute erhielten ihr Maturzeugnis

Maturfeier 2024 in der Kirche



Die Kirche Neumünster an einem der wenigen Tage, an dem sie voll ist bis zum hintersten Platz!

(Bild: D. Aufschläger)

da. Schon lange ist die Aula der Kantonsschule Hottingen zu klein für die Maturfeier. Die wunderschöne, im nüchternen klassizistischen Stil erbaute Kirche Neumünster ist aber ein würdiger Ersatz für den wohl herausragendsten Tag in der vier Jahre dauernden Schulkarriere an der Kantonsschule. Noch grün hinter den Ohren und vom Erscheinungsbild oft Primarschülern zum Verwechseln ähnlich, kamen wir seinerzeit neu nach Hottingen. Voller Erwartungen und vielleicht auch etwas Angst vor dem Unbekannten, denn viele verliessen damit die heimische Gemeindeschule und traten in eine fremde Welt ein, wo einen die Lehrpersonen von Anfang an siezen. Entscheidende Reifejahre haben wir an der Schule verbracht und waren uns kaum bewusst, dass wir unser Leben immer noch in einem geschützten Rahmen in einer relativ kleinen, gemütlichen Schule verbracht haben.

Wir hören Ratschläge wie an der aktuellen Maturfeier: «Passt Euch nicht an! Sucht und bleibt lebendig!», «Behalten Sie ihre Energie und gehen Sie mutig in die Welt hinaus!» (Rektor Daniel Zahno) und das «Leben ist das, was wir daraus machen» (Zitat von Henry Miller). Doch, was an der Maturfeier gesagt wurde, haben alle schnell vergessen, denn der Blick ist schon in die Zukunft gerichtet, auch wenn diese gerade ein paar Stunden später in einem angesagten Club stattfindet.

124 von 126 jungen Leuten haben 2024 die Matur bestanden. Die Anzahl der Klassen ist von 4a bis 4g eindrucklich, damals bei uns 1980 waren wir mit dem C das Schlusslicht. Die Durchschnittsnoten der Klassen bewegten sich von 4.62 bis 4.86. Die Besten, inklusive Maturarbeit, erhielten eine finanzielle Anerkennung von unserem Alumni-Verein. Die klassenweise individuelle Verteilung der Zeugnisse durch die Klassenlehrperson per Handschlag erfordert bei solchen vielen Absolvierenden einige Zeit und gibt wunde Hände. Denn jeder und jede wird mit Klatschen des Publikums gewürdigt. Nach einem letzten Lied des Chors unter der Leitung von Brigitte Wothke ist der offizielle Teil beendet, alle strömen in den parkähnlichen Garten, in dem bereits ein riesiges Buffet mit dem Apéro riche aufgebaut ist. Entspannt stehen die Familien beieinander, jeweils fünf Angehörige waren die Richtlinie, denn für mehr als 700 Personen bietet auch die Kirche nicht Platz. Ab und zu suchen Eltern den Kontakt mit den Klassenlehrpersonen oder dem Rektor, um ihre Dankbarkeit auszudrücken. Denn an diesem Abschnitt auf dem Lebensweg der jungen Menschen, der aus eigener Erfahrung prägend ist, nehmen alle an der Familie teil. Hier werden die Nöte und Freuden in einer Art in die Familie hineingetragen, wie das später wohl kaum mehr der Fall sein wird. Und an gewisse intellektuelle Grenzen werden sie wohl erst in der Kanti gestossen sein, denn wie bekannt machen im Kanton Zürich gerade mal gut 20 Prozent eine Matura, verglichen mit rund 50 Prozent in Deutschland und in Frankreich.

Werden Sie Teil unseres Veranstaltungsteams!

Mit Thomas Bucheli übers Wetter philosophieren, mit Carl Elsener, dem Chef von Victorinox über christliches Unternehmertum reden, oder bei Kaffee und Kuchen den Blick auf die Reuss geniessen. Das alles können Sie aktiv gestalten! Eine Idee und zwei, drei Telefone schon steht der Halbtägersausflug, den Sie schon immer gerne machen wollten, der aber alleine nicht möglich ist. Wer gerne regelmässig kleine oder auch grössere Veranstaltungen organisieren möchte, ist herzlich willkommen. Eine Einführung und Begleitung ist gewährleistet. Meine erste Idee für Sie, wenn Sie eine brauchen: Zweifel Pommes Chips in Spreitenbach – Führungen frei ab Januar 2025 über die Website zu buchen. So einfach geht es! Können wir unsere Veranstaltungsequipe nicht vergrössern, wird es künftig weniger Veranstaltungen geben. Leider!

Bitte sich für einen Erstkontakt bei Monika Büchel von unserem Sekretariat melden.

Post CH AG

Schule + Leben

Retouren an:
Minervastrasse 14

Dies und das

VEKHZ

Minervastrasse 14, 8032 Zürich
Telefon 044 221 31 50
sekretariat@vekhz.ch
www.vekhz.ch
Monika Büchel
Rechtsauskunft:
Anmeldung im Sekretariat

Vorstand

Martin Jufer, Präsident
martin.jufer@hotmail.com
Elisabeth Renaud-Städli, Vizepräsidentin
Elisabeth Bärlocher
Daniela Zehnder-Meier
Daniel Aufschläger

► **Die Brunsviga-Rechenmaschine ist in einem ganzen Klassensatz vorhanden und in einem Superzustand.** (Bild: D. Aufschläger)

▼ **Köpfchen braucht es für die Bedienung der Maschine!**

(Bild: Wikipedia)



Schule und Leben

Nr. 3/2024

Von ratternden mechanischen Wundern

Vor 45 Jahren habe ich einen ganzen Klassensatz mechanischer Rechenmaschinen im Schrank unseres Klassenzimmers gefunden, zu einer Zeit, als auch noch Original-Ölbilder in den Klassenzimmern hingen – bei uns war es ein veritabler Carigiet. Wieso sich das änderte, davon einmal später. Zunächst zu den Rechenmaschinen der Marke Brunsviga, die ich alle in tadellosem Zustand vorfand. Die Lehrpersonen und vor allem die Schülerinnen trugen so gut Sorge zu den Geräten, dass sie wie ladeneu aussahen.

Ein wenig wie eine Chiffriermaschine

Die Maschine sieht ähnlich aus wie die berühmte Chiffriermaschine Enigma der Briten aus dem zweiten Weltkrieg, nur etwas kleiner. Sie verfügt über eine Zehnerübertragung im Umdrehungszählwerk. Über einen weiteren Hebel können gleichzeitig alle Zählwerke in die Nullstellung gebracht werden. Technisch handelt es sich um eine Sprossenradmaschine mit 10×8×13 Stellen (Einstellwerk, Zählwerk, Resultatwerk). Doch wie sie funktioniert, weiss ich nicht.



Die Herstellerfirma wurde schon 1871 unter dem Namen Grimme, Natalis & Co. in Braunschweig gegründet, die zuerst Nähmaschinen herstellte, dann aber 1892 für 150 Mark die erste Brunsviga-Rechenmaschine auf den Markt brachte. Anfänglich war der Absatz sehr schleppend, da erst die Vermessungsämter die sinnvolle Funktion der Rechner erkannt hatten. Während die USA schon viel weiter waren, musste die Firma den Markt in Deutschland zuerst entwickeln. Dabei half auch die Werbung: Der Slogan «Brunsviga – Gehirn von Stahl» war prägnant und unterstützte Erklärungsbro-

ren mit dem Titel «Was kann unsere Rechenmaschine?». Dies gelang gut, denn bis zum Firmenjubiläum 1952 wurden etwa 260'000 Rechenmaschinen gebaut, 1957 erfolgte die Übernahme durch die Olympia-Werke aufgrund von finanziellen Problemen und den einsetzenden technischen Entwicklungen hin zur Transistortechnik. Einige Jahrgänge haben dann in der Schule mit Rechenschieber hantiert, wir mussten uns einen Rechner von Texas Instruments kaufen, der zwar nicht programmierbar war, aber doch komplexe algebraische Funktionen ermöglichte.

Fragen über Fragen – Wer hat Antworten?

Ich würde den Einsatz dieser Maschinen bei uns an der Schule auf die Zeit vor 1957 datieren. Eine der Fragen, die sich mir stellen, ist die Zeit ihres Einsatzes: Wurden die Maschinen bereits in den Vierziger Jahren oder davor am alten Standort in den Annex-Gebäuden des Grossmünsters verwendet, nach der Eröffnung nach Hottingen gezügelt und dort weiterhin gebraucht? Und wer von Ihnen, liebe Leserinnen und liebe Leser, hat mit diesen Rechenmaschinen gearbeitet? Können sie mir erklären, wie komplex das war und wie ich mir den Unterricht vorstellen kann? Die Firma schrieb in der Werbung, dass man den Gebrauch in zehn Minuten lernen könne. Wurden damit Prüfungen durchgeführt, gab es dann das grosse Rattern, wenn alle im Zimmer die Maschinen bedienten? Ich kann mir kaum vorstellen, dass die zwar tragbaren, aber trotzdem nicht sehr handlichen Maschinen nach Hause zur Erledigung von Hausarbeiten mitgenommen werden durften. Schreiben Sie mir oder rufen Sie mich an (079 639 30 88). Ich würde mich freuen, von Ihren Erfahrungen mit der Brunsviga zu hören.

Die Rechenmaschine ist ein eindrücklicher Beleg dafür, wie rasend schnell der technische Fortschritt geht. Heute mühen sich die Schulen bereits mit dem Einsatz der Künstlichen Intelligenz ab, die bei den Schülerinnen und Schülern zunehmend beliebt ist. Doch davon ebenfalls in einer späteren Ausgabe.

Text: Daniel Aufschläger