Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 87 (1994)

Rubrik: Agenda: August bis September

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

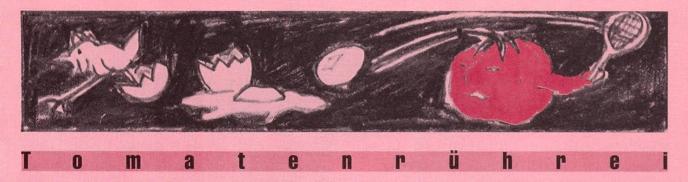
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Zutaten: 4 Eier, 3 Tomaten, Öl, Salz und Pfeffer

Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, sie lassen sich dann gut schälen. Tomaten (notfalls aus der Dose, aber ohne Saft) in kleine Stücke schneiden und in etwas Öl dünsten, bis sie zerfallen. Dann die in einem Suppenteller zerquirlten Eier zu den Tomaten in die Brat-

pfanne geben. Leicht salzen und pfeffern und die Masse mit der Bratschaufel ein paarmal hin- und herschieben, bis die Eier stocken. Zusammen mit Brot sofort heiss servieren. Das Tomatenrührei darf dir ruhig etwas spanisch vorkommen – von dort kommt es auch.

Gespickte Polenta

Maisbrei kochen, wie auf der Packung angegeben. Aus Käseresten feine Stengel schneiden und in den Brei stecken. Viele gebräunte Zwiebelringe darübergeben.

Spaghetti à la Zufal

Zutaten:

Spaghetti, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano – und das aktuelle Kühlschrankangebot.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Gehackte Zwiebeln und durchgepressten Knoblauch in Olivenöl dünsten. Das aktuelle Kühlschrankangebot (Kapern, Oliven, Peperoni, Peperoncini, Tomaten etc.) kleinschneiden und mitdünsten. Falls keine Tomaten vorhanden sind, behilft man sich mit Püree und Wasser. Sauce salzen und würzen und über die heissen Spaghetti geben.

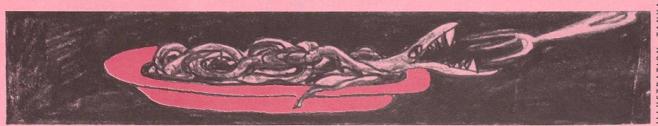
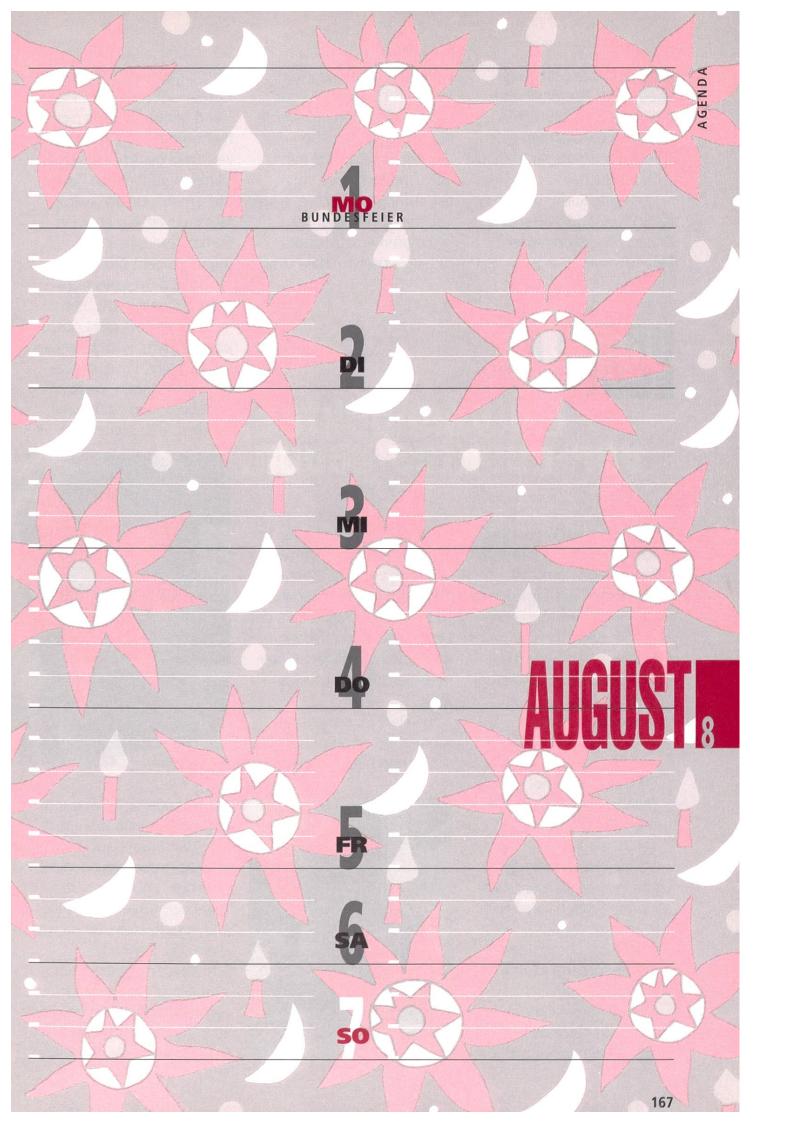


ILLUSTRATION: TANYA



on einer Mitbewohnerin ihrer Wohngemeinschaft erhielt Ursula Eggli zu Weihnachten eine winzige deutsche Grammatik – für ihr Buch.

«Le voilà, Susi», schrieb sie als Schlusssatz in «Herz im Korsett, Tagebuch einer Behinderten». Das Buch von Spital stand die Diagnose:
Faulheit! Ursula wolle gar
nicht laufen, und das werde
sich dann schon geben mit
der Zeit. Aber nichts gab
sich, und sogar der Vater,
der anfangs versuchte, seiner
Tochter die Faulheit mit
Schimpfen auszutreiben,
musste einsehen, dass Ursula

weg bauen sich gewisse Körperfunktionen ab. Die Hand bringt das Glas nicht mehr hinauf zum Mund. Zeichnen geht nicht mehr. Maschinenschreiben geht nicht mehr. Ursula, warum singst du nicht mehr? Ein Stimmband geht nicht mehr? Es geht dies nicht mehr. Es geht jenes nicht mehr. Es geht nicht mehr.»

So vieles aber geht noch: poetisch sein, witzig, sarkastisch, bitter, böse, mitfühlend, ironisch, kreativ sein. Lesungen halten, mit Schülern diskutieren, sich in

URSULA EGGLI

Ein verrücktes ver-rücktes Leben

Ursula Eggli, geboren 1944, erschien 1977 und wurde in zehn Auflagen verkauft.

«Le voilà», das sagt sich so leicht. Für die Autorin von «Herz im Korsett» aber ist nichts leicht. Schon als kleines Kind sass sie im Rollstuhl.

«Du bisch nüt, und chasch nüt, und chasch nid weidli laufe. Dä Vater hät scho mängmol gseit, mer sött di grad verchaufe.»

Verkaufen wollten die Egglis ihre Ursula zwar nicht, aber den Spruch vom Meitli, das «nid weidli laufe» konnte, sagte die übermüdete und überforderte Mutter immer wieder her.

Was aber war wirklich los mit Ursula? Nach monatelangen Untersuchungen im krank war, schwer krank. Im abgeschiedenen Dorf, wo sich immer wieder Mitglieder bereits verwandter Familien verheirateten, war Ursula das Opfer einer Erbkrankheit geworden: sie leidet an progressiver spinaler Muskelatropie.

In «Herz im Korsett» schreibt sie: «Langsam schleichend über Jahre hin-





der Behindertenbewegung engagieren, eine WG gründen, den Bruder auf die Hochzeitsreise begleiten, sich verlieben, unbequem sein, Tagebuch führen, analytisch und in perfektem Stil. Ja, vor allem das: Denken, Schreiben, das geht noch, zum Glück. Und so folgt dem ersten Buch ein zweites, «Die Zärtlichkeit des Sonntagsbratens». Da schrei-



ben die drei Eggli-Kinder, Ursula, Daniel, das einzige gesunde Kind der Familie, und Christoph, der ebenfalls an Muskelschwund leidet, für- und gegeneinander. Sie schreiben vom Sog der Krankheit, die verrückten Egglis. Und sie kämpfen sich schreibend heraus aus der unglaublich anmutenden Anhäufung von Unglück.

Verrückt? Ja, ver-rückt und ver-quer wie das Leben.

Ursula Eggli
Herz im Korsett
Tagebuch einer Behinderten
Zytglogge

Trotz schwerster Behinderungen kämpft sie für ihre Integration in die «normale» Gesellschaft. Über alles geht ihr ihre Selbständigkeit. An ihrem Leben und Arbeiten, an ihrer Fröhlichkeit und ihrer Traurigkeit lässt sie die Leserin, den Leser teilhaben.

 Sammelbammel und Rollstuhlräder
 Zytglogge 1992.

In «Sammelbammel und Rollstuhlräder» schreibt Ursula Eggli für Kinder. Was Marlies Müller alias MM erlebt, ist erfunden, ein Märchen. Die Schwierigkeiten, mit denen die 12jährige MM als Behinderte zu kämpfen hat, sind hingegen Wirklichkeit. Ursula Eggli hat sie selbst erlebt, ebenso wie die plötzliche unbändige Lust, zu lachen, aufzubegehren, herumzutollen wie alle anderen auch. Da ist man froh um jeden spontanen Helfer. MM und ihre Mutter treffen zum Glück den Paul und den Struppi.

 Ursula, Daniel und Christoph Eggli: Die Zärtlichkeit des Sonntagsbratens Geschichten einer Familie.
 Zytglogge 1986.

Endlich gelingt es Ursula, ihre Brüder Daniel und Christoph zu überreden, mitzuschreiben an der Familiengeschichte der Egglis. Und sie schreiben über sich selber, über den Vater, der sich abkapselt, sich dem Familienunglück nicht mehr stellen mag, über die Mutter, die an Diabetes erkrankt und erblindet, über den Sonntagsbraten, Sinnbild für ungelebte Liebe und Zärtlichkeit.

CG



LESERATTENTIP:

Ursula Egglis Bücher auf Rädern

Herz im Korsett.
 Tagebuch einer
 Behinderten
 Zytglogge 1990.

Ursula Egglis Tagebuch ist bereits eine Art Klassiker unter den Behindertenbüchern. Aber die Art, wie Ursula Eggli erzählt, ist einmalig. Sie möchte dem Leser nicht ihr Leiden vor Augen führen, sie verzichtet auf Mitleid und Selbstmitleid.



estalte dir dein eigenes, höchstpersönliches T-Shirt, Handtuch, Taschentuch etc. Alles, was man dazu braucht, ist abgebildet. Wichtig: verwende nur Stoffarbe! SB

SELBST GEMACHT





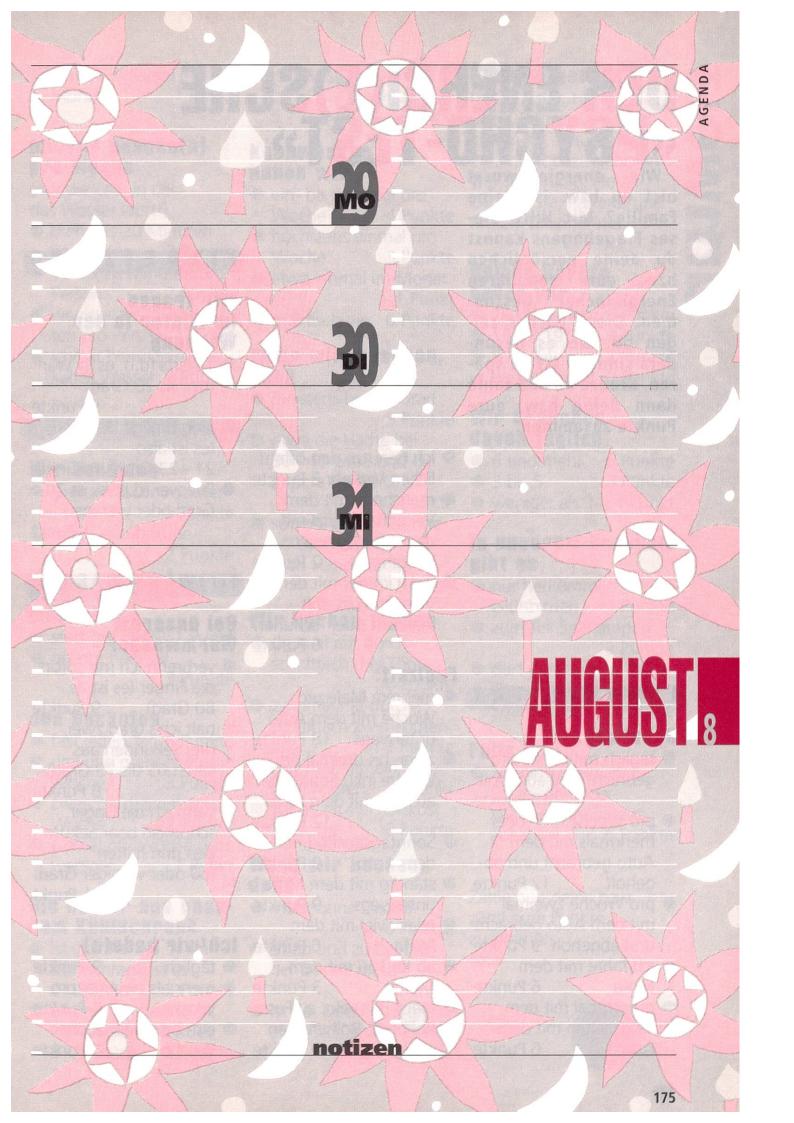
GEDICHT

MULESHING ISBIBAGH

Wir haben eine Neue in der Klasse. Manchmal lacht sie mich so an. Dann wird mir immer ganz komisch. Aber das Komische ist schön. Es kribbelt überall, und meine Ohren werden ganz warm. Sie lacht wunderbar. Ihr ganzes Gesicht lacht, Der Mund lacht, die Augen lachen, die Grübchen lachen. Sogar die Nase lacht ein bisschen.

Jetzt kann ich sogar unseren Lehrer leiden.

Ich möchte nur wissen, woher das kommt.



DER ENERGI(E)SCHE «PSYCHO-TEST»

Wie energiebewusst bist du bzw. ist deine Familie? Mit Hilfe dieses Fragebogens kannst du deine persönlichen bzw. eure familiären Energielöcher bestimmen. Diese Löcher zeigen dir, wo es besonders sinnvoll ist zu sparen. Kreuze an und zähle dann deine bzw. eure Punkte zusammen.

- ich benutze den öffentlichen Verkehr 3 Punkte
- manchmal mit dem Velo, manchmal mit dem öffentlichen Verkehr 2 Punkte
- (fast) immer mit dem Velo, zu Fuss, mit Rollbrett oder -schuhen 0 Punkte

Freize

Schulweg:

- täglich mit dem Auto gebracht und abgeholt 18 Punkte
- pro Woche drei- oder mehrmals mit dem Auto gebracht und abgeholt
 12 Punkte
- pro Woche zweimal mit dem Auto gebracht und abgeholt 9 Punkte
- ich fahre mit dem Mofa 6 Punkte
- manchmal mit demVelo, selten mit demAuto6 Punkte

Freizeit:

- mehrere Male proWoche mit dem Autounterwegs 18 Punkte
- zwei- bis dreimal pro Woche inkl. Sonntagsausflug mit dem Auto
 12 Punkte
- Sonntagsausflug mit dem Auto9 Punkte
- ständig mit dem Mofa unterwegs 9 Punkte
- relativ viel mit demMofa6 Punkte
- ab und zu mit dem Mofa 3 Punkte
- meist mit Velo, zu Fuss,
 Rollbrett, Rollschuhen
 unterwegs 0 Punkte

II) HEIZUNG

Wir tragen im Winter in der Wohnung

- T-Shirts (d.h. es ist wärmer als 23 Grad)
 - 9 Punkte
- langärmlige Hemden (es ist also21 - 23 Grad) 6 Punkte
- Pullover (d.h. es ist 20 Grad oder weniger)1 Punkt

III) WARMWASSER

Bei unserem Warmwasser

- verbrenn ich mir sofort die Finger (es ist ca. 80 Grad)9 Punkte
- halt ich's grad zwei, drei Sekunden aus (es ist 65 bis 75 Grad)
 6 Punkte
- kann ich die Finger schon ein paar Sekunden drin halten (60 oder weniger Grad)
 1 Punkt

Ich/wir bade(n)

- täglich9 Punkte
- mehr als zweimal proWoche6 Punkte
- ein- bis zweimal proWoche 3 Punkte

ein- bis zweimal proMonat1 Punkt

lch/wir dusche(n) pro Woche

(nur die Zeit, in der das Wasser läuft!)

- mehr als 20 Minuten pro Person 3 Punkte
- 10 bis 20 Minuten pro Person 2 Punkte
- weniger als 10 Minuten pro Person 1 Punkt
- Ich/wir benutze(n) nur kaltes Wasser 0 Punkte

IV) HAUSHALT

Wir benützen

- einen Wäschetrockner3 Punkte
- eine Tiefkühltruhe2 Punkte

eine Abwaschmaschine

- stets gut gefüllt 1 Punkt
- oft nur halbvoll

3 Punkte

den Backofen

- fast jeden Tag 6 Punkte
- drei und mehr mal proWoche3 Punkte
- zwei- bis dreimal proWoche 2 Punkte
- einmal pro Woche oder weniger1 Punkt

Die Butter aus unserem Kühlschrank

- ist steinhart (d. h. im Kühlschrank ist es0 - 2 Grad)3 Punkte
- ist ziemlich hart (d. h. im Kühlschrank ist es 3 - 4 Grad) 2 Punkte

ist fast streichbar (d. h. im Kühlschrank ist es5 - 7 Grad) 0 Punkte

Kochwäsche haben wir

- ein- bis zweimal proWoche 4 Punkte
- höchstens einmal proWoche 3 Punkte
- etwa einmal im Monat1 Punkt
- praktisch nie 0 Punkte

Wenn wir waschen, dann

- meistens bei 60 Grad3 Punkte
- etwa die Hälfte bei
 30 40 Grad und die
 andere bei 60 Grad
 2 Punkte
- sowohl bei 30-40 und 60 Grad als auch oftmals Handwäsche

1 Punkt

Wir kochen täglich

- dreimal mit durchschnittlich drei Töpfen 6 Punkte
- zweimal mit durchschnittlich zwei Töpfen 3 Punkte
- zweimal mit ein bis zwei Töpfen 1 Punkt
- wir essen viel Rohkost0 Punkte

Wenn wir kochen, dann

- meist ohne Deckel
 - 6 Punkte
- ist ab und zu bei uns der Deckel drauf
- ist der Deckel bei uns eigentlich immer drauf 0 Punkte

3 Punkte

Haushaltgeräte

(z.B. Toaster, Föhn, Fernseher, Bügeleisen, Tief-kühltruhe, Staubsauger etc.; nicht dazu gehören Transistorradio, elektr. Zahnbürste, Rasierer und andere Kleingeräte).

Solche Geräte haben wir

- 20 oder mehr 6 Punkte
- 15 bis 194 Punkte
- 8 bis 142 Punkte
- weniger als 8 0 Punkte

Wir brauchen davon täglich

- 6 und mehr 6 Punkte
- 3 bis 53 Punkte
- weniger als 3 1 Punkt

In unserem Haushalt gibt es

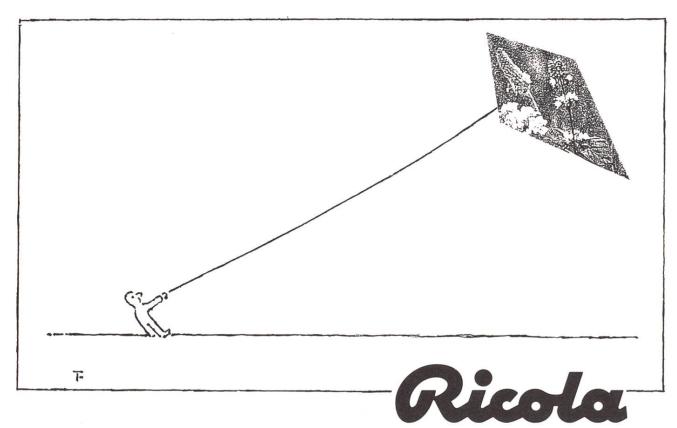
- nur herkömmlicheGlühbirnen 4 Punkte
- zum Teil Sparlampen2 Punkte
- dort wo Lampen lange brennen (fast) überall Sparlampen 0 Punkte

Falls ihr

Sonnenkollektor(en),
 Solarzellen oder
 Wärmepumpe habt:
 abzählen 6 Punkte

Zähle nun deine bzw. zählt eure Punkte zusammen: total





Ein Hoch auf die Natur



KONKORDIA Schweiz. Kranken- und Unfallversicherung

AUSWERTUNG

Weniger als 10 Punkte

Na, du Öko-Freak! Ein herzliches BRAVO für dich bzw. deine Familie! (hesch würklech nid bschisse?) Bei dir gibt's kaum mehr was zu sparen. Vielleicht wäre eine Aktion in der Schule das Richtige für dich.

10 - 20 Punkte

Gar nicht schlecht, auf dem besten Weg zum Öko-Freak! Hier und dort gäbe es zwar noch was zu verbessern, aber du kannst mit dir bzw. mit euch zufrieden sein.

20 - 30 Punkte

Beim Zahnarzt würde es etwa heissen: «Jaja, da haben wir schon ein paar kleine Löcher. Das Bohren wird nicht weh tun.» Versuch, falls du magst, mit untenstehendem Rezept zu bohren. Es Johnt sich.

über 30 Punkte

Bei euch hat's ja mehr (Energie-)Löcher als im Emmentaler! Ein schwerer Fall. Vielleicht möchtest du ja schon sparen, aber kannst oder darfst nicht. Hoffentlich hilft dir der eine oder andere Tip trotzdem.

Rezept zum Umsetzen des Test-Resultats

- Zuallererst schauen, wo du drei oder mehr Punkte hast.
- Je mehr Punkte pro Kreuz, desto schlimmer
 desto lohnender und einfacher das Energiesparen.
- Gemeinsam darüber nachdenken, wie die Anzahl Punkte gesenkt werden könnte.
- Dann auch noch dort nachgucken, wo es zwei Punkte gab.

Empfehlenswerte Bücher, Broschüren und nützliche Adressen:

- WWF Schweiz, Postfach, 8037 Zürich: Info-Blatt Nr. 10 «Energie»; Panda II/87: «Erneuerbare Energien»; «Tatbeweis Energie – Projekte für Jugendliche in Schule und Betrieb», «Unterrichtsdossier für Berufschulen», «Medienliste Energie» u.a.m.
- Schweizerische
 Energiestiftung, SES,
 Sihlquai 67, 8005 Zürich:
 «Energie-Werte im Alltag».
 Nachschlagewerk zur
 Bestimmung der grauen
 Energie (z.B. in einem
 Walkman) und anderer alltäglicher Energien. Die Broschüre
 erscheint Ende 1993.
- Greenpeace Schweiz, Postfach 276, 8026 Zürich: Fragebogen «Persönliche Energiebilanz», Zeitung «Aktion Klimaschutz», Faltblatt «Mit Strom sparen AKW stillegen» sowie verschiedenen Info-Broschüren zu den Themen «Klima», «Atomenergie» und «Verkehr».
- «Unternehmen Umwelt: Saubere Energie», Carlsen Verlag, 20 Franken.
- «Das Energie-Buch», ars edition, 20 Franken.
- «Arche Nova», verlag pro juventute, 42 Franken.

6: FLADENBROT UND KAFER

Tomro muffelte sich in den klapprigen Lastwagen. Um zwei Uhr morgens lüftelte es recht kühl im Saharagebirge Hoggar Tassili. Delphine und der turbangewickelte Fremdenführer Yahal versprühten eine ekligfröhliche Stimmung auf der drahtigen Sitzbank. «Leerer Bauch fotografiert nicht gern», pfiff Delphine und stopfte dem gähnenden Fotografen eine fladenbrotumgürtete Dattel in den Rachen. Tomro lauschte zwischen den rekordverdächtigen Bodenlöchern dem seltsamschönen Geträller Yahals. «Hier sind wir richtig», strahlte der Wüstensohn und bremste scharf. Mit einer Stirnbeule hangelte sich

Tomro aus der Kabine. Er sah null: nur dunklen Sand, dunkle Luft. «Extraordinaire», sang die Zoologin und huschte mit Yahal voraus. Der Fotograf schlingerte mit Ausrüstung und Lichtquelle hinterher. Ein Käfer! Nahaufnahme. «Psst», presste Yahal hinter einem Felsbrocken hervor, Eine kleine Eidechse. Dann ein wespenartiges Insekt. Überall Leben. Der Hoggar schien schier überbevölkert, vor

allem von allerlei
Krabbelzeug. Tomro
wischte seine Müdigkeit
ab und turnte mit
Delphine und Yahal durch
den Sand. Gar nicht so
übel, die Wüste. Trocken,
aber nicht übel. «Das
Beste weisst du noch gar
nicht, mein Scheich.
Yahals Frau hat mir das
Fladenbrotrezept überreicht», lächelte Delphine
und kniff Tomro ins
Bäckchen.

MC





Curryreis mit Früchtchen

Zutaten:
Unansehnliche Früchte,
die niemand mehr essen mag.
1 Tasse Reis,
1 kleine Zwiebel,
1 Esslöffel Curry
Bouillon, Butter,
eventuell etwas Rahm

Die Zwiebel schälen, hacken und in einem Esslöffel Butter andünsten. Reis mitdünsten, Curry hinzufügen und mit zwei Tassen Bouillon ablöschen. Halb zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der Reis weich, aber noch körnig ist. Nach Geschmack (scharf) nachwürzen. In der Zwischenzeit die Früchte (Äpfel, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Bananen usw.) waschen, rüsten und in Stücke schneiden. In einer Bratpfanne reichlich Butter schmelzen, Früchte hinzugeben und vorsichtig braun braten. Heiss auf dem Reis anrichten, eventuell mit etwas Rahm verfeinern.



ILLUSTRATION: TANYA SCHATZMANN

Of enkart of feln

Zutaten:
Pro Person 2-3 Kartoffeln,
Öl, Salz,
falls vorhanden:
Kümmel, Mohn, Sesam

Ofenblech mit Back- oder Alufolie (kann mehrmals verwendet werden) auslegen. Kartoffeln waschen, längs halbieren und aufs Blech legen, mit der eingeölten Schnittfläche nach oben. Salzen und – falls vorhanden – abwechslungsweise mit Kümmel, Mohn und Sesam bestreuen. Blech in den Ofen schieben

(mittlere Rille), bei 220 Grad backen, bis die Kartoffeln hellbraun sind.

Dazu passen alle Arten von Salat, Käse, Kräuterquark oder orientalischer Joghurt: eine Salatgurke und eine Zwiebel in Joghurt nature (zwei Becher) raffeln, eine Knoblauchzehe dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Pfefferminze würzen.



as man mit Dias alles tun kann. Zum Beispiel:

- Mit Filzer bemalen
- Teile vom Film mit anderen Teilen übereinanderlegen
- Einkratzen mit einer Nadel
- Löcher reinstechen.

Wenn zwei Glasplättchen im Rahmen sind:

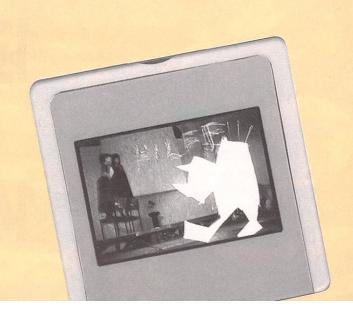
- Gefundenes einklemmen,
 z.B. Blütenblätter,
 Insektenflügel...
- Etwas Öl draufgiessen, die Hitze bewegts
- Farbtropfen mischen.

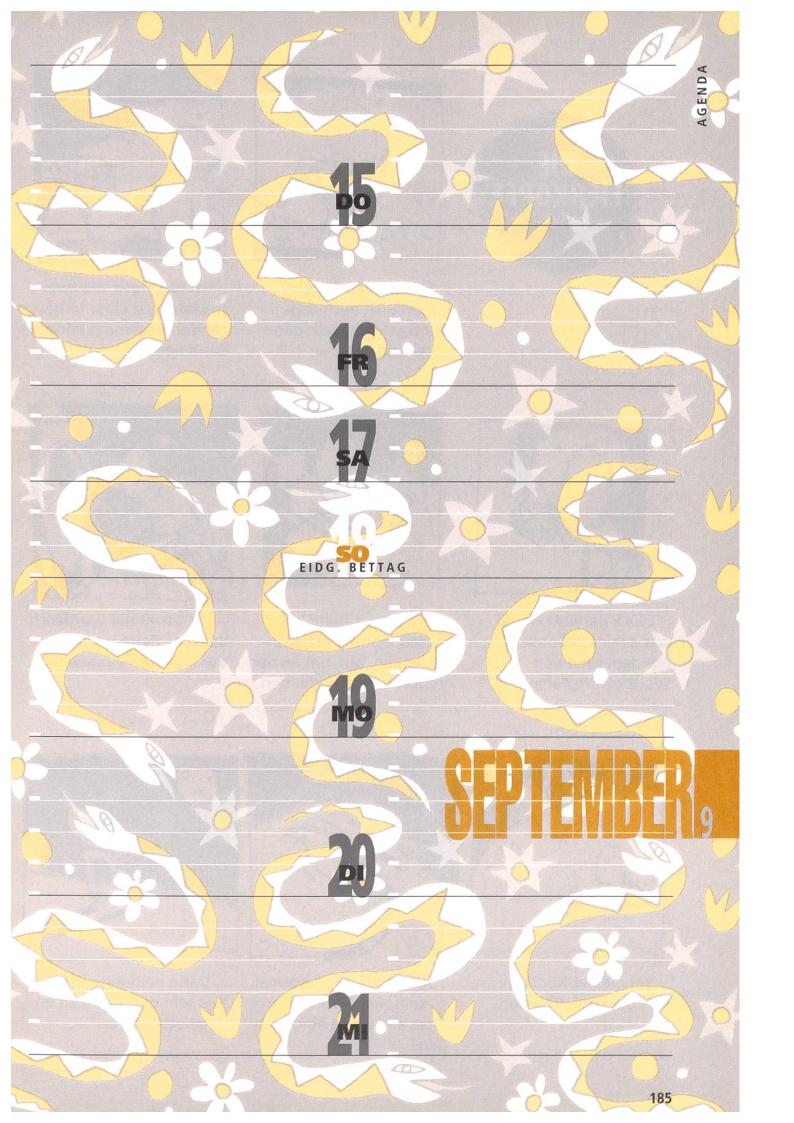
SR



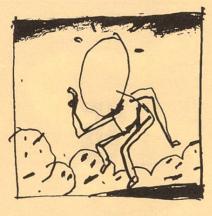
DIA-SHOW







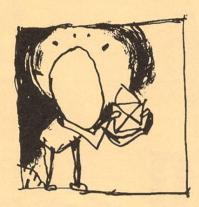




Seit einigen Tagen näherte ich mich dem Briefkasten jeweils ganz vorsichtig.



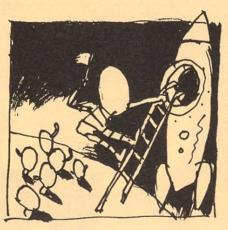
Ich fürchtete, die zweite Mahnung einer unbezahlten Rechnung könnte darin liegen.



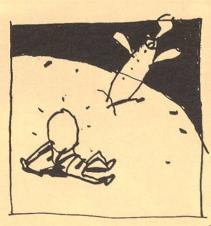
Glück gehabt! Heute war's nur ein Couvert, aus dem ich einen Wettbewerbstalon zog.



Erleichtert füllte ich diesen, ohne gross nachzudenken, aus, um an der Verlosung teilzunehmen.



Als Gewinner wurde ich auf eine Reise ins Land der Planeten eingeladen.



Bei meiner Rückkehr war die Erde verlassen.



Alles schien mir normal zu sein. Aber wo waren bloss alle Leute hingegangen?



Dann bemerkte ich, wie sehr der Mond einer Omelette glich.



ZÜRICH:

Kulturama – Museum des Menschen

Birmenstorferstrasse 318, 8055 Zürich-Wiedikon (Ab HB-SBB Tram Nr. 14 bis Talwiesenstrasse) Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag 14 - 17 Uhr, Mittwoch 14 - 21 Uhr, Sonntag 10 - 17 Uhr (montags geschlossen).

Wahrscheinlich bist auch du von jenen urweltlichen Ungetümen, den Dinosauriern, die unsere Erde vor Jahrmillionen bevölkert haben, fasziniert. Oder zumindest bist du ihnen in Büchern, Zeitschriftenartikeln, am Bildschirm schon begegnet und möchtest gerne mehr darüber wissen, wie sie gelebt und sich fortgepflanzt haben und wessie plötzlich ausgestorben sind. Im Kulturama findest du nicht nur Antwort auf diese und andere Fragen, sondern das auf die Evolution spezialisierte Museum setzt sich zum Ziel, ganz allgemein seine Besucher/innen mit der Entwicklung des Lebens auf der Erde (Evolution = stammesgeschichtliche Entwicklung der Lebewesen von niederen zu höheren Formen) näher bekannt zu machen. Dabei geht es natürlich nicht nur um die Geschichte der Pflanzenund Tierwelt, sondern auch um die Entwicklung des Menschen.

Es ist schon erstaunlich, was die Forscher/innen

der Neuzeit alles
über unsere
Vorgeschichte
herausgefunden
haben. Dabei
standen ihnen
zunächst nur
ausgegrabene
tierische
Skelette und
Fossilien (= versteinerte Überreste
von Tieren und Pflanzen)
zur Verfügung. Erst mit
dem Auftreten des

Menschen, des homo sapiens, tauchten dann auch von diesem hergestellte Objekte auf, die viel über dessen Lebensund Denkweise verraten. Anhand von Schautafeln, Nachbildungen und zahllosen Fundstücken erlebst du in geraffter Form noch einmal mit, wie sich aus einfachsten Lebewesen der Mensch zu seiner heutigen Gestalt entwickelt hat.



600 Millionen Jahre waren dazu nötig – und nur wenige hundert Jahre brauchte es, um die Menschheit hier und jetzt an den Rand des Abgrundes zu führen!

GSA

halb



