

Zeitschrift: Zürcher StudentIn : ZS : die Zeitung für Uni und ETH
Herausgeber: Verband der Studenten an der ETH Zürich VSETH ; Verband Studierender an der Uni VSU
Band: 74 (1996-1997)
Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.05.2025

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



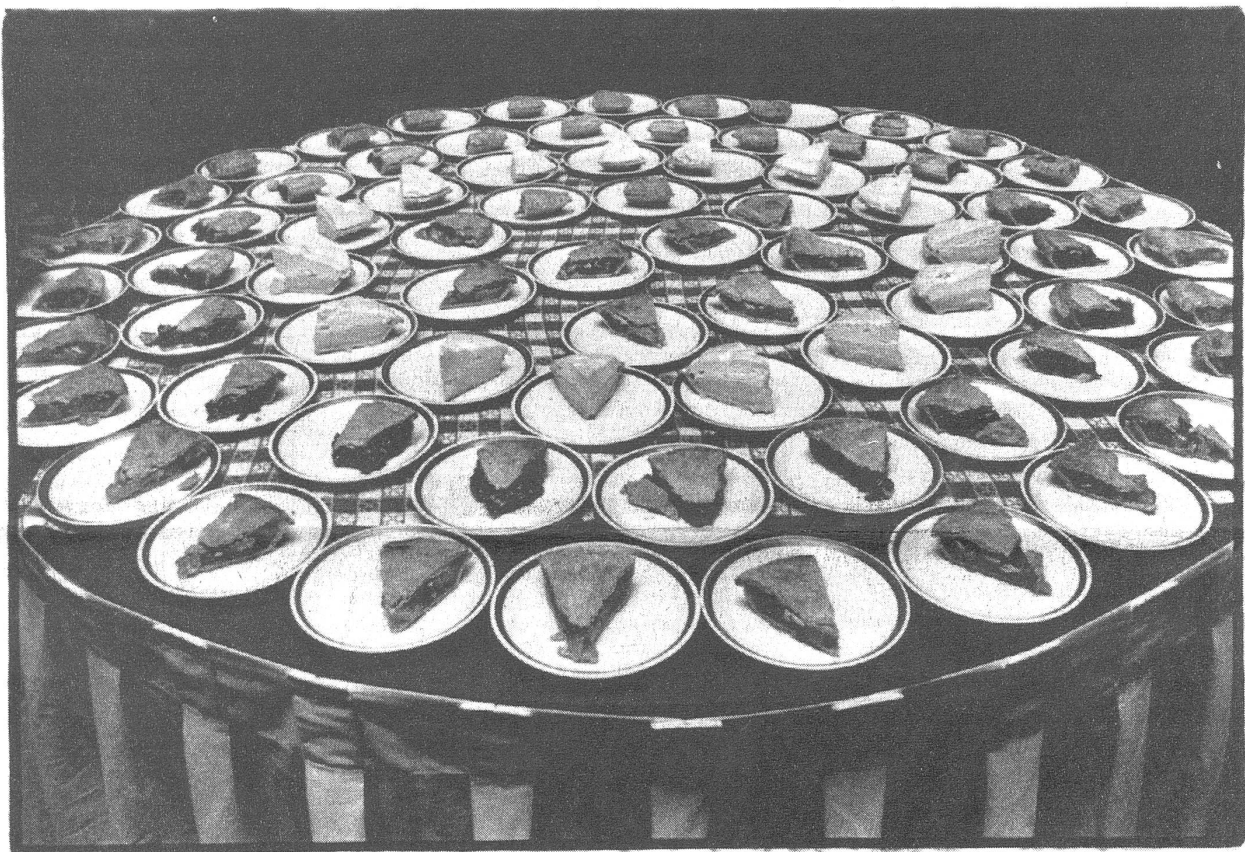
ZÜRCHER STUDENTIN

74. Jg. - Nr. 22
13. Dezember 1996
Auflage: 12 000

4 / B: 51
ZENTRALBIBLIOTHEK
ZEITSCHRIFTENABTEILUNG
POSTFACH
8025 ZÜRICH

AZA 8028 Zürich (Pf. 321)

**DIE ZEITUNG
FÜR UNI UND ETH**



Das grosse Fressen *Ein Streifzug durch die Gastronomie*

Kochen *Lustvolle Würste und philosophische Konfitüre* [Seite 3]

Einkauf *Erkenne Dich selbst!* [Seite 15]

Fondue *Düstere Ursprünge einer Heisskäsetradition* [Seite 13]

Hier lacht die Vegetarierin
Ruft der Vater:
«Kinder kommt rein, das Essen
wird welk!»

Alle reden vom Essen – so auch wir. Schon Goethes Faust hat sich gefragt, was die Welt im Innersten zusammenhält. Anstatt mit dem Teufel zu paktieren, hätte er doch besser zu Schürze und Töpfen gegriffen um sich an die Präparation eines dreigängigen Menüs zu machen – er wäre bestimmt nicht auf dumme Gedanken gekommen. Ein gekonnt zubereitetes Mahl ist unbestreitbar die kleinste Sinneinheit, derer die Menschheit habhaft werden kann. Das eigentliche «fundamentum concussum» einer jeder Kultur, die etwas auf sich hält. «Erst kommt das Fressen und dann die Moral». Der dies sagte, ist Brecht und er hatte recht. Noch heute sind die Köchinnen die heimlichen Königinnen unserer Welt. Das Essen ist nicht zuletzt auch Ursprung unserer Religion. Der Sündenfall ist eine gastronomische Angelegenheit sondergleichen, und nicht zufällig gilt das Abendmahl als wichtigster Akt im Festival der kirchlichen Messdiener.

So ist auch das Weihnachtsfest zwar als Fest der Liebe kaschiert, da diese aber bekanntlich durch den Magen geht, lüften wir die Hüllen und zeigen, was sich hinter der Sache eigentlich verbirgt: Das grosse Fressen steht an. Die Schmer- und Festtagsbäuche werden sich von der Masse der verzehrten Festmähler wölben (Rezept Christmasturkey S. 10).

Essen ist immer auch verbunden mit nationalen Spezialitäten. Für die Schweiz ist unwidersprochen das Fondue das helvetische Aushängeschild. Was den einen das Gastroparadies, ist den anderen die Hölle, der kulinarische Horrorschocker schlechthin. Für einmal konnten wir die Stimme einer Minderheit berücksichtigen (Das definitive Anti-Käse-Pamphlet, S.13). Was der Einkauf über die Psyche der Einkäuferinnen aussagt (Typologisierung des Warenkorbes, S.15) oder inwiefern unterschwellige Aggressionen weggekocht werden können (Koch dich frei!, S.3) – sind tiefschürfende Themen, die wir in dieser ZS aufgreifen.

Wohl bekomm's!
bib

CHIENS ÉCRASÉS



EIN STUDENT SCHLÄGT ZU

Was auch immer der Grund für eine Handlung gewesen sein mag, deren Resultat eine «Rissquetschwunde» war, bleibe dahingestellt. Sache ist, dass ein **Zürcher Philosophiestudent** anfangs Woche einer 63jährigen Seniorin einen Faustschlag ins Gesicht versetzte. Ein Streit infolge von Platzproblemen im Tram hätten zur Tat Anlass gegeben, so die landläufige Meinung. Nachforschungen der ZS haben jedoch einen etwas anderen Sachverhalt ergeben: Er habe der leicht schwerhörigen Frau auf einer nonverbalen Ebene erklären wollen, dass er am Vorabend eine Faustinszenierung besucht habe, meint der Student gegenüber der ZS. Das Gericht habe dem Argumet leider nicht stattgegeben, bedauert er weiter, und nach einem schlagenden Beweis zu suchen sei ihm doch zu heikel.

EIN MELODRAM

«Nie zurück», so der Titel des neuen Buches von **Reinhold Messner**. Der erfolgreichste und berühmteste Bergsteiger unserer Zeit hat allen Grund für die Wahl dieses Titels. 1995 ist für ihn wohl das definitive Katastrophenjahr. Der Versuch, zusammen mit seinem Bruder die ganze Arktis «by fair means» zu überqueren, scheiterte gleich zu Beginn. Aller Anfang ist schwer. Das kann passieren. Doch dann stürzte der erste Bezwinger aller vierzehn Achtausender ausgerechnet beim Überklettern der Mauern seines Schlosses so schwer ab, dass er sich einen offenen Trümmerbruch des rechten Fersenbeins zuzog. Wie

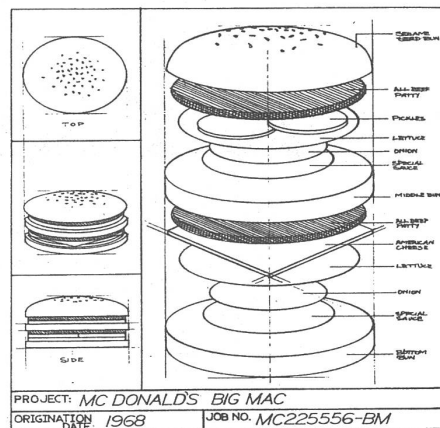
sagt doch der Volksmund? – Der Teufel steckt im Detail.

ECHE REIME

Der Dezember-Poesie-Award der ZS geht an **Stephan Klaproth**, seines Zeichens Moderator von Zehn vor Zehn. Mit exklusiver Autorisation erweist uns der Autor die Ehre, sein Gedicht, rezitiert in der Sendung vom letzten Dienstag, zu publizieren. Vorhang auf, für das neue Schweizer Jungtalent: «Schnee liegt auf den Böimen, ein Hund bellt irgendnöimen.» Stephan, wir danken Dir. **bib**

UNSERE BASTELECKE

Der Big Mac zum Selbermachen:



FAST FOOD



KOCH DICH FREI!

November oder Dezember. Ist ja auch egal. Sache ist, dass Dein Konto einen Tieftauchrekord hält, Dein Angebeteter sich mit einer blauäugigen Blondine vergnügt, der Chef im Büro immer noch Deinen Namen vergisst und es an der Haustür klingelt. Der Postbote davor überreicht dir mit charmantem Lächeln die Kündigung für deine Wohnung. Soweit, so gut. Wenn du schon kochst, dann aber richtig.

Schon Hesse hat gesagt, dass Agonie ein Lebensvorgang sei. In der modernen Gesellschaft bieten sich denn auch diverse Stützen zwecks Überbrückung dieser Lebensspanne an: der psychiatrische Notfalldienst, Sinead O'Connor, Holzhacken, Tranquilizer (Temesta 1,0 und Gamonil 70 sind empfehlenswert), – Sodomie, Not schlafstellen oder ein netter Amoklauf mit einem Armee-Sturmgewehr, das in beinahe jedem schweizerischen Haushalt griffbereit liegt. Am umweltfreundlichsten ist jedoch das Kochen. Aber auch hier gilt: die Wahl der Waffen, sprich des Menüs, will wohlüberlegt sein.

Bei Liebeskummer: Bratwürste

Handelt sich das Leiden um hartnäckigen Liebeskummer, ist es nicht angezeigt, verlorene Eier zu kreieren. Eher sind Wurstgerichte (s. Tiptopf S. 96) angebracht: Bratwürste genüsslich einstecken und auf kleiner Stufe langsam in heissem Öl braten. Danach ablöschen und aus dem Fond eine sämige Sauce bereiten. Die Würste je nach Belieben in Scheiben schneiden.

Ein Kaninchenragout bietet ebensolche Befriedigung. Handlungen wie das Ausweiden, Fell abziehen und in Stücke zerlegen des Nagers haben ausserordentlichen therapeutischen Wert und verhindern blutigere Massaker weitgehend.

Unterschwellige Aggressionen

Bei schwelendem Groll kann auch mal eine themazentrierte Szene (Stichwort Psychodrama) durchgespielt werden. Gute Erfahrungen wurden mit Poulet im Römertopf gemacht. Man nehme ein völlig ahnungsloses aber glückliches Huhn aus dem Kühlschranks, lege es auf die Ablage, bewaffne sich diskret mit einem grossen Küchenmesser mit Arretierung

vor der Klinge und verstecke sich hinter der Küchentür, bis sich das Huhn in absoluter Sicherheit wähnt. Beim Hervorstürzen und auch beim gnadenlosen Einstechen ins weiche Fleisch darf ruhig gebrüllt werden. Übrigens: die Einstiche sind im geschmorten Zustand kaum sichtbar. Nicht weniger erfolgreich auch die vegetarische Variante: Um das Menü etwas farbenfroher zu gestalten, eignen sich Erbsen, die der schützenden Mutterhülle entrissen, noch schotenwarm in siedendes Wasser geworfen und bei lebendigem Leibe weichgekocht werden. Es empfiehlt sich, den ganzen Vorgang mit einem dreckig-hämischen Lachen zu untermalen.

A propos «weichgekocht»: wer sich über die politischen Verhältnisse in der Schweiz erzürnt, kocht sich am besten Eier nach Ogi-Art und heizt die Herdplatte nebenan auf, bis sie glüht.

Passiver Widerstand und Schmorbraten

Eine passivere Form des Widerstandes ist das Zuschauen beim Schmorvorgang. Mit einem Kissen kann man sich bequem vor dem Backofen einrichten und das Spektakel aus der Nähe beobachten. 1. Akt im Melodrama: Beobachten, wie der Angstschweiss perlt. Auch das Quietschen und Seufzen von Champignons beim Anbraten ist des näheren Hörens wert. Falls es rote Pilze mit weissen Punkten sind, bekommen sie sogar für die essende Umwelt eine reelle Bedeutung. Dazu eine Regel: Beim Frustkochen sollte darauf geachtet werden, dass das Gekochte nicht immer selbst gegessen wird.

Ein besonderer Fall liegt vor, wenn autoaggressive Tendenzen beobachtet werden. Kann die Wut nicht nach aussen gerichtet werden (manchmal ist man tatsächlich selbst Schuld an einer Misere), drängt sich derzeit eine Küchenversion von Russischem Roulette auf: Bereite Dir ein engli-

sches oder wenn nicht vorhanden, ein Schweizer Rindssteak à point zu oder greife auf ein Tartarcanapé gleicher Herkunft zurück.

Katharsis dank Konfitüre

Wird eine Lebenskrise ganz unüberschaubar und machen sich deswegen Gedanken des Überdusses gegenüber dem diesseitigen Dasein breit, ist das Herstellen von Konfitüre angesagt. Das Zerschneiden der Früchte ist auch noch unter endlosen Tränenströmen zu bewerkstelligen. Zucker ist in dieser Situation sowieso nur Lug und Trug und kann getrost in die Pfanne gehauen werden. Das stundenlange Einkochen danach ist perfekt auf eine mittelschwere Depression abgestimmt und dauert auch so lange. Wichtig dabei ist das ständige Rühren in der dunklen Brühe. So sind beide Hände besetzt und es ist keine mehr frei, um etwa mit Rasiermesser oder Schlaftabletten zu hantieren. Auch kann man nicht etwa vom Herd Richtung Balkon des siebten Stockes wegrennen, da sonst



Höret nun Rezepte der besonderen Art

alles überläuft. Dein Ableben würde erst nach dem Küchenbrand registriert. Zu guter Letzt bietet das Endprodukt selbst schon wieder einen ersten Lebensgrund. Wer sonst soll denn all die Konfitüre essen?

Vero Luck

Verwendete Literatur:

- Backen macht Freude, Dr. A. Oetker, Dibona AG Zürich.
- Tiptopf, Interkantionales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht, Lehrmittelverlag Bern 1991.
- NZZ Folio 9/96: Krank im Kopf, Verlag M. Oswald, Zürich.
- Heilpädagogik im Abriss, Emil E. Kobi, SVHS Verlag 1982.
- Pikante kalte Küche, E. Richter, Omnibus Verlag, Wien 1979.

ZS-ABO

Wenn dir die Mäuse tief in der Tasche sitzen und du trotzdem nie mehr eine ZS verpassen willst, profitierst du jetzt von unserem Sparangebot. Während eines Semesters erhältst du die ZS gratis und franco. Ein Grund zum Anbeissen.

Name:

Vorname:

Strasse:

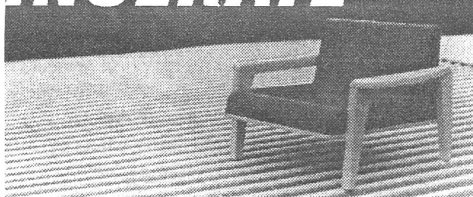
PLZ, Ort:

Senden an: Zürcher Studentin, Abos, Rämistr. 62, 8001 Zürich Tel. 01/ 261 05 70 Fax 01/ 261 05 56

Im Bücherladen Bücher laden.



KLEININSERATE



➔ BÜCHER

KLIO. Buchhandlung und Antiquariat
in Zürich beim Central, Tel. 251 42 12, Fax 251 86 12. **Buchhandlung** (Zähringerstr. 41/45) für Geschichte, Philosophie, Soziologie, Politologie, Ethnologie, Dritte Welt, Germanistik, Belletristik, Mo-Fr 8.30-18.30, Do-21.00, Sa 8.30-16.00 (Neuerscheinungskataloge). **Antiquariat** (Weinbergstr. 15) für Philosophie, Geschichte, Geistes- und Sozialwissenschaften. Literatur, Di-Sa 11.00-18.00, Sa-16.00.

➔ FITNESS, DAMPFBAD, SOLARIEN

LADY-FIT hat Studentinnenrabatte! Günstige Fitness-Abos mit persönlicher Beratung/Betreuung, Fitness-Tests, Kreislauf- & Problemzonen-Training, Rückenstärkung, Stretch, Aerobic, gratis Sauna/Dampfbad, Verlängerung bei Ferien etc. Gratis Probe-Aerobic, 2 für 1 Probe Sauna/Dampfbad (Du + Freundin) mit diesem Inserat. Bitte reservieren: 01/252 33 33, Universitätsstr. 33, 8006 (3' zu Fuss von ETH/USZ).

➔ THERAPIE/MASSAGE

Biodynamische Therapie. Über den Körper, mit Massage und Gespräch zu Deiner inneren Kraft kommen, zu mehr Lebendigkeit und Ganzheit. Kreis 7. Tel. 462 60 29

➔ KORREKTUREN

Erfahrener Korrektor hat noch freie Kapazitäten für Seminar-, Liz- und Doktorarbeiten. Waldemar Ziegler, Tel. 463 25 79.

➔ ZU VERMIETEN

In **Bürogemeinschaft im Kreis 3** vermieten wir (4 Frauen) ab sofort ruhigen, schönen Büroraum an Frau/Mann für 315.- Fr. Der Raum kann auch von 2 Pers. genutzt werden. Tel. 451 28 55/272 63 28.

➔ LOVE, LOVE

Habe mich am Central verloren. Wer hilft mir suchen? Tel. 361 75 47.

Täglich frisch,
täglich fleischlos:
essen & trinken
in unseren

Cafeterias & Mensen

Uni Zentrum	Künstlergasse 10
Zahnmed. Institut	Plattenstr. 11
Betr.-Wirt. Inst.	Plattenstr. 14/20
Deutsches Sem.	Rämistr. 76
Juristisches Institut	Freiestr. 36

Uni Irchel	Strickhofareal
Vet.-Med. Inst.	Winterthurerstr. 260

Bot. Garten	Zollikerstr. 107
HSA Fluntern	Zürichbergstr. 196

...und ein Lächeln dazu.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe

Dissertationen

Broschüren oder Infos
drucken wir direkt ab Ihren Dos-/Mac-Dateien, aber auch ab Ihren Vorlagen, mit Bildern/Tabellen/Zeichnungen, schwarzweiss, Formate A5 + A4 inkl. a.rüsten

Desktop Publishing
für die Herstellung druckfertiger Vorlagen, OCR-Texterkennung, Scannen und Farbausdrucke ab Ihren Dateien oder Dias bis A3

Kopieren
farbig und schwarzweiss, ab Dias oder Dateien, auf Canon- und Xerox-Kopierern

ADAG COPY AG

**Mehr als kopieren
und ... gleich «nebenan».**
Universitätsstr. 25 • 8006 Zürich • Tel. 261 35 54

■ SPANISCH IN CHILE ? ■

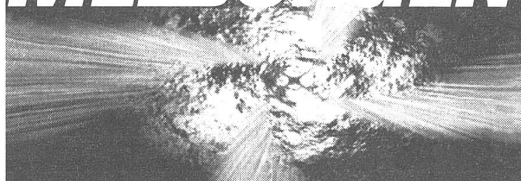
Unkonventioneller Sprachkurs - 3 Wochen
in einer Landwirtschaftsschule!

Infos über:
CHILE-KULTUR
Postfach 154
8030 Zürich

Rappenspalten mit Ökobonus.



VERMISCHTE MELDUNGEN



FUSSBALL STATT STURA

Der Studenten-Ring verlangt von den sogenannt «solidarischen» Fraktionen im Studierendenrat (StuRa), also dem VSU und den Fachvereinen, «eine etwas seriösere und konstruktivere Ratsarbeit». In einer Medienmitteilung von letzter Woche beklagt er sich über die «lausige Präsenz der linken Ratsmehrheit» und mahnt die VSU-Kolleginnen (die drei Viertel der StuRa-Sitze besetzen) zu mehr «Regierungsverantwortung»: «Grösse verpflichtet nämlich», heisst es. Folgendes habe sich nämlich zugetragen: An der StuRa-Sitzung vom 4. Dezember hat die Studenten-Ring-Fraktion zwei Vorstösse zur Änderung der Allgemeinen Geschäftsordnung des Rates eingebracht: Erstens solle der Zweijahresrhythmus der StuRa-Wahlen wieder eingeführt und zweitens solle die briefliche Wahl zugelassen werden. Begründung: Der StuRa gewinne durch eine längere Legislaturperiode an Kontinuität und besonders kleinere studienpolitische Organisationen würden personell und finanziell entlastet und könnten sich wieder auf ihre Dienstleistungsaufgaben konzentrieren. Für die zweite Änderung spreche die mutmasslich deutlich höhere Wahlbeteiligung – und damit

grössere Legitimation des Rates – sowie die bessere Wahrung des Wahlheimnisses.

Die Vorstösse seien grundsätzlich unbestritten gewesen, erklärt der Studenten-Ring, und nach «erfolgreicher» Eintretensdebatte seien sie auf die Traktandenliste gesetzt und damit zur Abstimmung freigegeben worden. Zu diesem Zeitpunkt jedoch habe man sich mit 37 anwesenden StuRätinnen (von insgesamt 70) schon gefährlich dem für die Beschlussfähigkeit erforderlichen Mindestquorum von 34 genähert. «Nach nur 70 Minuten» sei diese Zahl auf 33 geschrumpft – «was ein Fortführen der Geschäfte verunmöglicht» habe, wie der Studenten-Ring schreibt. Der Ring war mit nach eigenen Angaben sieben von neun Ratsmitgliedern «äusserst gut vertreten». Die Ratslinke kann, wie man sich unschwer ausrechnen kann, mit bestenfalls der Hälfte ihrer Leute tatsächlich nur äusserst lausig vertreten gewesen sein. Der Grund für die schlechte Präsenz – und notabene für die schnelle Einwilligung der Initiantinnen, die Behandlung ihrer Vorschläge bis Januar zu verschieben – war allerdings kaum, dass die Vorstösse des Studenten-Rings verschleppt werden sollten: Schuld waren wohl vielmehr die glorreichen Grashoppers, die sich

an jenem Abend zum letzten Mal in der Championsleague zu bewähren hatten. Doch für derartige Pflichtvergessenheit ist das natürlich keine Entschuldigung.

Und seine Mahnung an die Ratsmehrheit zu mehr Verantwortungsbewusstsein erhält für einmal Unterstützung aus dem Studenten-Ring wohl eher ungewohnter Ecke: Der VSU-Vorstand – an fraglichem Abend natürlich vollständig anwesend – möchte sich auf Anfrage der Kritik an seinen säumigen Fraktionskollegen wärmstens anschliessen.

(studenten-ring/tly)

TANNER KOMMT

Das Gerangel um die Nachfolge des emeritierten Professors für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Rudolf Braun, hat ein Ende: Jakob Tanner, der im September den Ruf der Uni Zürich erhielt, hat sich bereits entschieden, das Angebot anzunehmen, wie er gegenüber dem ZS bestätigte. Die Berufung Tanners muss jetzt noch vom Regierungsrat abgesegnet werden.

Tanner wird seine Stelle am 1. April 1997 antreten. Der zukünftige Professor für Wirtschafts- und Sozialgeschichte hatte auch ein Angebot der Universität Bielefeld, wo er zurzeit als Gastprofes-

sor arbeitet. Den Ausschlag für Zürich habe neben dem materiell besseren Angebot vor allem auch die Tatsache gegeben, dass Neuere und Neuste Schweizer Geschichte einer seiner Forschungsschwerpunkte sei und er in Zürich viel bessere Möglichkeiten habe, auch in Zukunft intensiv auf diesem Gebiet zu arbeiten, sagte Tanner: «Gerade in letzter Zeit sind wieder interessante neue Fragen aufs Tapet gekommen.» Tanner denkt dabei vor allem an die Rolle der Schweiz und ihres Finanzplatzes im Zweiten Weltkrieg. Der Erforschung dieses noch zu wenig aufgearbeiteten Kapitels der Schweizer Geschichte werde er sich in den kommenden Jahren auf jeden Fall widmen, ob er nun in der dafür noch einzusetzenden Kommission des Bundes sitze oder nicht, erklärte Tanner.

Ute Frevert, die vor Tanner mit der Uni Zürich über die Besetzung des Lehrstuhles von Professor Braun verhandelt hat, dürfte nach Bielefeld gehen. Frevert belegt nach dem Abschluss des Berufungsverfahren für die Nachfolge von Prof. Hans-Ulrich Wehler den ersten Platz. (gut)

JUNGE JOURNIS

Für den erstmals ausgeschriebenen «Zürcher Jugendjournalismus-Preis» gibt es jetzt drei Gewinnerinnen. Preis: eine Schnupperwoche bei TA-Media, DRS-3 oder der SF DRS-Tagesschau. Jury war der Verein Jugend Medien Zürich (JMJ). Die Texte drehen sich um eine schüchterne Intelligenzbestie, um Kuno Lauener oder um delinquierende Mittelschülerinnen, erschienen im *Toaster*, im «Zürcher Oberländer» oder im *Pervers*. (jmg)

IMPRESSUM

ZÜRCHER STUDENTIN, Zeitung für Uni und ETH,
wöchentlich während des Semesters

13. DEZEMBER 1996 74. Jahrgang, Nr. 22 Auflage: 12 000 Ex.

Adresse: Rämistr. 62, 8001 Zürich

Herausgeber und Verlag

Adresse: Medien Verein ZS,
Rämistr. 62, 8001 Zürich
Tel. 01/261 05 54
Fax: 01/261 05 56
Mail: zs@studi.unizh.ch

Redaktionsschluss

der nächsten Ausgabe ist der **20. 12. 1996**.
Layoutkonzept: Thomas Lehmann
Druck: Ropress, Zürich

Inserate

Adresse: Rämistr. 62, 8001 Zürich
Telefon: 01/261 05 70
Fax: 01/261 05 56
Nat Bächtold Di und Fr 9.00–13.00
Tarif: 1995/96 PC: 80-26 209-2
Inserateschluss
der übernächsten Ausgabe ist der
20. Dezember 1996.

Redaktion und Layout

Adresse: Rämistr. 62, 8001 Zürich
Telefon: 01/261 05 54
Fax: 01/261 05 56
Brigitta Bernet (bib), Martin Fischer (maf), Thomas Ley (tly), Monica Müller (mom), Jakob Spring (jak), Eva-Maria Würth (em)

Nachdruck von Texten und Bildern ist nur nach Absprache mit der Redaktion gestattet. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen. Die ZS wird vollumfänglich von Studierenden produziert.

Als Gegengewicht zur männerdominierten Sprache in den meisten Medien ist die ZS feminisiert: Die Frau fungiert als Normalperson. Männer sind in den femininen Formen selbstverständlich mitgemeint.

Reklame

Fahrstunden
ab **Fr. 72.-**
im Abo

Verkehrskunde **Fr. 220.-**

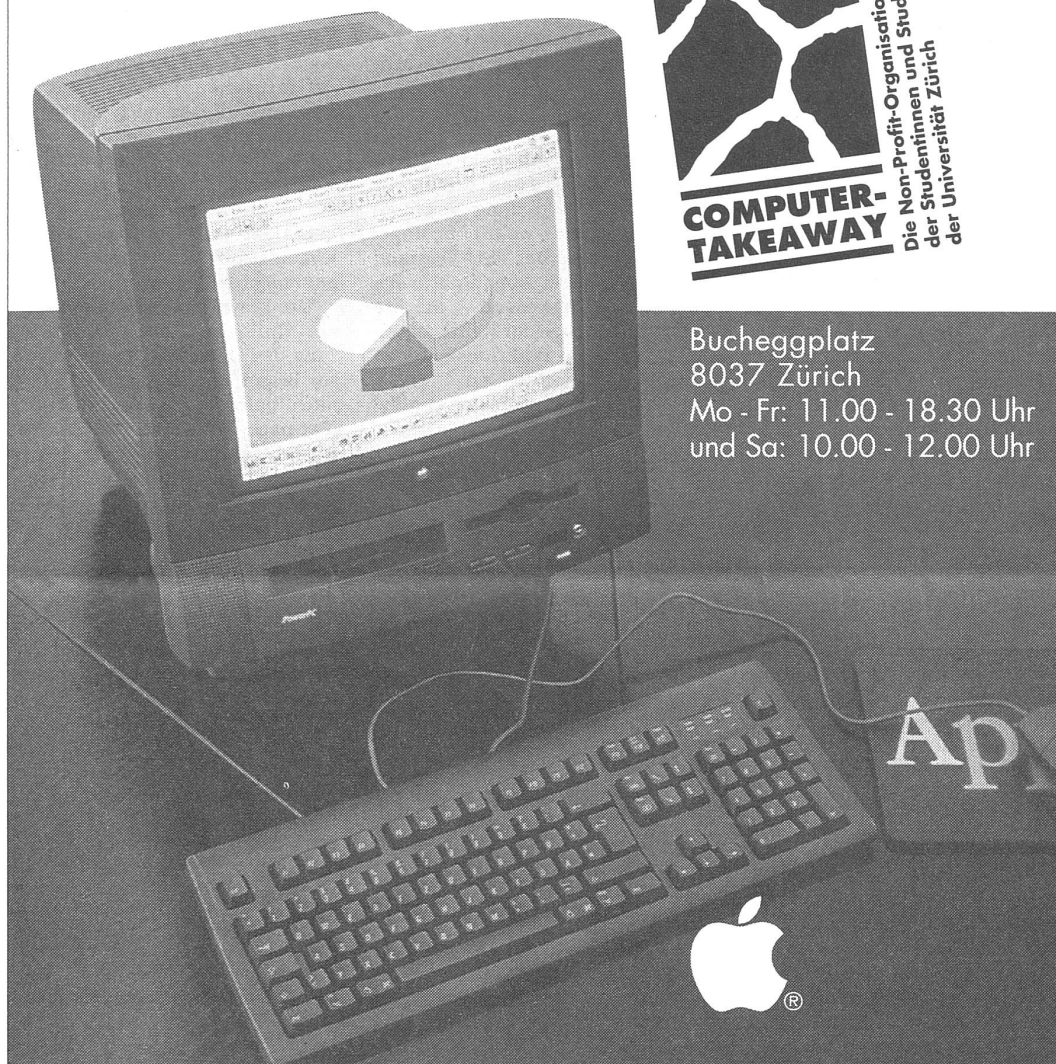


strebel

Fahrschule M. J. Strebel AG 01-261 58 58 / 01-860 36 86

Macintosh Performa 5400

Der Internet Mac par excellence!
Saftige Legipreise im Computer
TakeAway am Bucheggplatz.



Bucheggplatz
8037 Zürich
Mo - Fr: 11.00 - 18.30 Uhr
und Sa: 10.00 - 12.00 Uhr

- ☐ Spanischkurse in Zürich und Costa Rica
- ☐ Englischkurse, Deutschkurse und Übersetzungen

Macondo Sprachschule, Zähringerstrasse 24 (bei Zentralbibliothek)
Tel./Fax 01 261 23 34

gesucht kleinanzeigen

Private Kleinanzeigen kosten 90 Rp. à 30 Zeichen. Kommerzielle Kleininserate kosten 20.-Fr. für die ersten 150 Zeichen und 3.-Fr. für weitere 30 Zeichen. Annahmeschluss ist jeweils Freitag. ZS, «Kleininserate», Rämistr. 62, 8001 Zürich. Betrag in Briefmarken oder auf PC 80-26209-2 einzahlen und den Zahlungsabschnitt beilegen.

M O N A *Coiffeur*

*mit Legi-Karte
10% Rabatt*

HERREN *ohne
Voranmeldung*

Universitätsstrasse 58 Telefon 01 / 362 15 55
Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag 8.00 - 17.30
Neu auch am Samstag 9.00 - 16.00

*Super-
qualität und
Schnell-
service!*

**10Rp
KOPIE
für Studis**

ADAG COPY AG

Universitätstrasse 25 8006 Zürich Tel. 261 35 54
e-mail: <adagcopy@wings.ch> http://www.adagcopy.ch

STUDIENLITERATUR
GEISTESWISSENSCHAFTEN
GERMANISTIK · GESCHICHTE
PHILOSOPHIE · SOZIOLOGIE
PSYCHOLOGIE · PÄDAGOGIK
BUCHHANDLUNG
RUTH DANGEL
BELLETRISTIK · REISEN
LITERATUR CHINA · JAPAN
NEUERSCHEINUNGEN
ENGLISH BOOK SERVICE
TASCHENBÜCHER

**STUDIENLITERATUR
ZU DEN UNI-
VERANSTALTUNGEN**

**LITERARISCHER
AKZESS**

**LINGUISTISCHER
AKZESS**

**ALLE TITEL
VORRÄTIG**

MÜHLEGASSE 27 CH-8001 ZÜRICH
TEL. 01/252 03 29 FAX 01/252 03 47

Wir verlegen Ihre Dissertation

direkt ab Vorlagen zu günstigen
Konditionen. Verlangen Sie
unverbindlich eine Offerte.

TiZio Verlag GmbH
Gwattstr. 1, 8808 Pfaffikon
Tel.: 055/410 50 10
Fax: 055/410 50 13

Fernflugtickets

Super-Engros-Flugpreise! 360 Destinationen seit 16 Jahren
direkt bei Condor Reisen AG, Mitglied SRV und der Reise-
garantie. Save money, be smart!

Tel: (01) 461 51 61



DIE UNI-MENSA DURCHGEKAUT

Eine Woche in der Hauptmensa: Ein kulinarisches Tagebuch

Montag: unicolore

Zum Wochenauftritt etwas Leichtes, wünscht mein Magen, sobald mir dieser unverkennbare Duftschwall entgegen tritt. Mensa-Geruch bleibt Mensa-Geruch: Eine undurchsichtige, halbgewürzte Suppe ohne besondere Pointe. Es riecht nach Einheit, Gemeinsamkeit und Universalwürze. Wer aber hinsieht, wird fündig.

Da stehen in diesem Glaskasten die Tellergerichte. Bami-Go-

der vom Tablett entgegen, aber schon beim dritten Mund voll beginnen die Kaubewegungen mechanisch zu werden. Die französische Sauce ist weiss und mehr nicht. Ich kaue mich durch, weil's gesund ist.

Dienstag: Währschaft

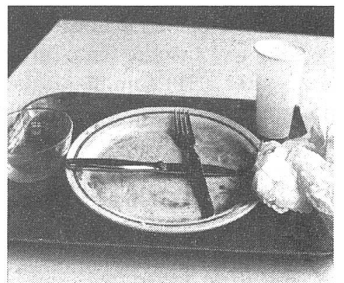
Gebratener Brustspitz vom Schwein mit Kartoffeln und Gemüsegarntur, das ist der Preis für viertelstündiges Anstehen.

den machen – ich habe gelernt: «Zuviel Fleisch ist ungesund.» Anhand eines praktischen Syllogismus entdeckte ich mir, dass ich heute kein Fleisch bekomme.

Eine flüchtige nasale Exkursion lässt die Tomatenspaghetti verdächtig universal riechen, also nehme ich den «kalten Teller» – mit Geflügelsalat. Der Salat ist wirklich angenehm gut, fördert die Leichtigkeit im Magen. Die dazugestreuten Maiskörner erinnern an WG-Glanzzeiten, als Farb-

Sprüche nichts: Die Frau an der Kasse will mich um keinen Preis schon Gestern und Vorgestern gesehen haben. «Der neue Chef will es so», sagt sie. «10.50 Franken, Bitte.»

Es gibt eine Studentenregel, die besagt, dass das Essen immer gut sei: Entweder schmeckts, weils so günstig ist, oder das Essen ist so teuer, dass es einfach schmecken muss. In meinem Fall galt das Letzte. Die Gemüse-Jalousie schmeckte mir sehr gut.



reng bietet sich an, bis mich das Wochenende wieder einholt: Teigis, Teigis und nochmals... Eine Abwechslung ist angesagt, obwohl bei Teigwaren mein Magen sich stets ruhig verhält, ich könnte sogar sagen: Recht zufrieden. Ich werfe einen Blick auf die kalte Platte daneben. Der Rauchschinken sieht lecker aus, doch satt werde ich davon nicht. Da lachen die Gnocchi «Tricolore» herüber, orange, gelb, spinatgrün, bedeckt mit einem zarten Sösselchen. Mich reizt die Farbenpracht.

Doch aus den Augen aus dem Sinn – diese politische Haltung ist bei der Wahl des Essen durchaus legitim. Anstatt der Tricolore fängt mich schliesslich die Unicolore eines Tellers Tortelloni. Nichts für solche, die keine Konturen erkennen. Im weissen Meer von Gorgonzola-Sauce liegen die gelben Korpuskel, gewürzt mit dem vergilbten Gelb des Parmesans. Aber bei weitem kein Einheitsbrei: Die Spinat-Ricotta Füllung und der Gorgonzola vertragen sich gut miteinander. Es schmeckt mir. Und satt werde ich auch. Anstatt der üblichen zwölf Tortelloni, die man in den Restis kriegt, schöpfte die Mensa 21 Stück. Was will man da noch sagen? Etwas zum Salat: Der besteht aus drei Sorten, zwei Grünen und einer Roten. Zwar leuchtet mir dadurch die Tricolore wie-

Ein guter Preis. 5.70 Fr. mit Legi. Das Fleisch löst sich zart vom Knochen, ist nicht fettig. Die Sauce, schwer und würzig, lässt sich auch gut mit den Kartoffeln geniessen, die für sich alleine der Bezeichnung «Patati Sandsturm» wohl nicht entgingen. Vermutlich haben sie das Wasser bei irgendeinem Verarbeitungsprozess in der Fabrik verloren. Dass die Kartoffeln von dort kommen, zeigt ihre ausgeprägte Stromlinienform. Die Garnitur besteht aus Rüebli und Erbsli. Ja, Rüebli und Erbsli sind halt Rüebli und Erbsli. Und der Salat ist wieder dieser Salat. Ich kaue.

Als ich den Kaffee hole, bemerke ich mit Freude das neue Angebot an Patisseries. Die Zeiten der Studentenschnitten und Honigschnecken sind vorbei! Der Zigerkrapfen ist klein, aber äusserst fein.

Mittwoch: Salatblättli

Hätte ich weniger zugeschlagen, als ich mit meinen Eltern gestern an einer Metzgete war, dann hätte ich heute Freudensprünge getan. Ich traue meinen Augen nicht: Da schwimmen im Stahlbecken unter den perligen Fettaguen tatsächlich Blutwürste. Ein wunderbarer, wenn nicht erhabener Anblick. Aber – dieses «aber» könnte einen schon Welt verlei-

kontrast erfüllen sie ihre Aufgabe durchaus. Ebenso die hübsch angerichteten Gurkenrädli, Salatblättli und Tomätkli. Da hat sich die Mensa Mühe gegeben, doch stehe ich als Student einmal mehr vor der Frage, ob die Dekoration zum Essen da ist, oder ob man sie mit nebeneinander gelegtem Essbesteck wieder zurückgibt. Ich entscheide mich fürs erste, esse auf.

Übrig bleibt allein das Brot, eine Scheibe von Vorgestern. Das taten meine Eltern früher auch, denke ich, das Brot lagern, damit wir Jungs nicht ganze Laiber wegessen. Auf dem Teller meiner Kollegin befindet sich noch ein Tümpel Salatsauce, den sie mir herüberschiebt.

Donnerstag: 10.50 Franken

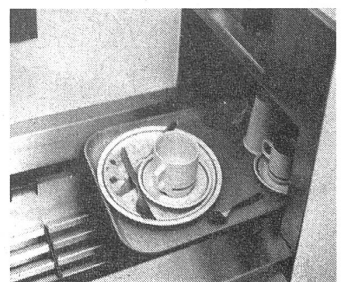
So etwas habe ich noch nie gesehen, geschweige gegessen. Also greife ich zu. Es heisst «Gemüse-Jalousie». Man stelle sich eine quadratische Matraze aus Blätterteig vor. Darauf werden Erbsen in einer Sahne-Sauce geschöpft. «Die Prinzessin auf der Erbse, nur umgekehrt», probiere ich, «oder die Erbse auf der Matraze.» Der Kollege, der mit mir ansteht, findet's nicht lustig. Und ich auch nicht, als ich bemerke, dass ich die Legi nicht mithabe. Da helfen auch freundlichere

Freitag: Viel Käse

Seit neustem ist Freitag auch in der Mensa Wähentag. Da ich um zwei Uhr erst ankomme, sind interessanten Varianten alle weg. Das Stück Käsewähe ist nicht so gross, aber unglaublich dick für den Preis von 2.50 Fr. Und da das Wochenende begonnen hat, nehme ich noch einen Salat, sozusagen als Vitaminvorschub.

Nach der Wähe bin ich satt, das schwere Stück muss unglaublich viel Käse beinhalten. Ich hole den dritten Becher Wasser und mache mich an den Salat, den ich wohl oder übel noch essen muss. Ich schaue durch die fast leere Mensa hinunter auf die Stadt. Da denke ich, dass es mir diese Woche gut gegangen ist. Und weils wahrscheinlich gesund ist, kaue ich dankbar weiter.

Thomas Forrer



ESSEN. JETZT! DIE HIGH SPEED GASTRONOMIE

Das Problem ist bekannt: Der Hunger kommt, man hat aber keine Zeit und will sich deshalb schnell und unkompliziert etwas hinter die Kiemen schieben. Wer seinen Magen nicht belasten möchte, greift zur Milchschnitte, wer allerdings auf die warme Mahlzeit nicht verzichten kann, wählt Fast Food, jenes Ding aus Hamburger, Ketchup und der grossen Portion Cholesterin. Doch was genau steckt dahinter? Ein Explizierungsversuch.

Grundsätzlich haben wir es hier mit einer uralten Angelegenheit zu tun, kannten doch bereits die Kanniballinnen die schnelle und unkomplizierte Variante der Nahrungsaufnahme. Die neuzeitliche Schnellverpflegung möchte ich allerdings erst etwas später, zu Beginn dieses Jahrhunderts, ansiedeln. Damals begann die Entwicklung im Land der unbegrenzten Möglichkeiten, die alte Welt zog etwas später nach, und es entwickelten sich zwei Modifikationen, dazu später mehr.

Das Fast Food Spiel lässt sich über ein paar grundlegende Eigenarten ziemlich ausreichend umreissen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Restaurationsbetrieben fehlen hier zum Beispiel die Kellnerinnen, es herrscht Selbstbedienung, womit Wartezeiten verhindert und Kosten gespart werden. Geschirr und Besteck kommen, wenn überhaupt, höchstens in Form von Wegwerfmaterialien zum Einsatz, was zur Folge hat, dass manuelle statt instrumentale Nahrungszufuhr angesagt ist, Klartext: Hier wird ohne Werkzeug gespachtelt. Das Essen wird sofort und vor den Augen der geschätzten Kundin zubereitet, bzw. ausgegeben, man kann der Küchenchefin also ungeniert auf die Finger schauen. Dabei fällt auf, dass es sich bei Fast Food Etablissements erstaunlich oft um ziemlich

schmuddelige Örtlichkeiten handelt, fettverkrustet, ölverschmiert und ketchupbesudelt, ganz zu schweigen von den oft ziemlich eigenwilligen Duftnoten. Neben diesen ziemlich allgemeinen Beobachtungen, welche sich auch problemlos in mancher WG-Küche machen lassen, lässt sich noch ein weiterer Aspekt nennen, nämlich die Ausrichtung der schnellen Gerichte auf mobilen Verzehr, d.h. «Take away» als integrale Funktion.

Die Klassiker

Einen ausgiebigen Eindruck von den Klassikern erhält man, wenn man mit offenen Augen das Niederdorf durchstreift, jenes Ballungszentrum der Wurstbuden und der Verpflegungstheken. Klassiker sind diese, da sie den mitteleuropäischen Zweig der Schnellverpflegung charakteristisch darstellen. Klassisch auch das Speisenangebot: Bratwurst, Cervelat, Hamburger und Fritten, umgeben von oben bereits erwähntem Schmuddelambiente. Da steht also der Chef de cuisine hinter der Theke, wendet Grilladen, schüttelt den Friteusenkorb, klatscht Senf auf den Pappteller, zapft Bier und schiebt diese Köstlichkeiten der Kundin zu, die sich dann an den Stehtisch wälzt um sich dort zu ernähren. Eine ziemlich tri-

ste Angelegenheit, die auch am Hauptbahnhof, dem zweiten Ballungsraum, oft beobachten lässt. Nachlesen lassen sich solche Szenen etwa bei Heinrich Böll, geschrieben in einer Zeit, als Hamburger noch Bulletten hiessen.

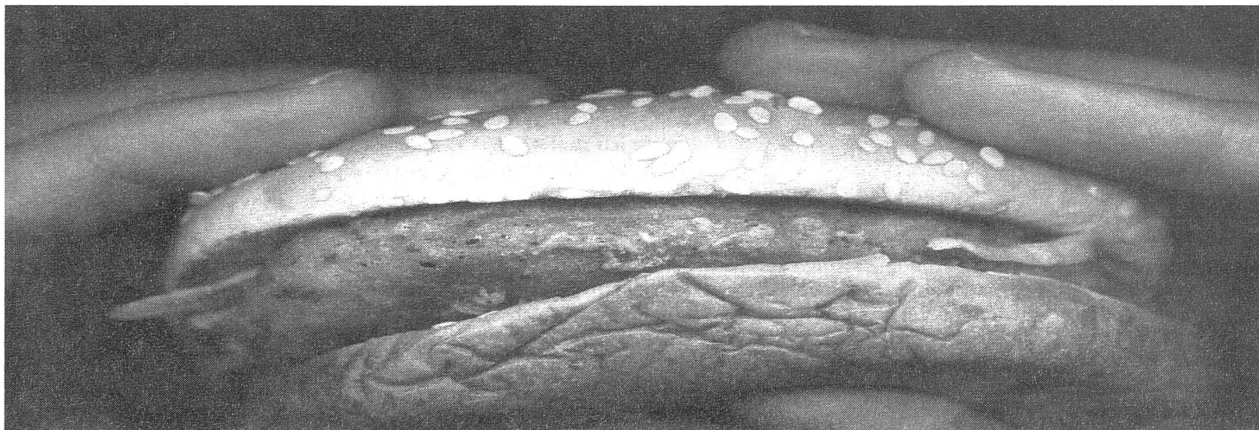
Noch ein kurzer Blick nach Deutschland, dem Ursprungsland der Imbissbuden. Hier befinden sich im Sortiment auch noch Currywürste, Weisswürste und, der Klassiker schlechthin, «Pommes rotweiss», d.h. frittierte Kartoffelstäbchen an Tomatenmarksaucen und Mayonnaise.

Systematisch schnell

Die aufmerksame Zeitgenossin denkt bei Fast Food allerdings nicht primär an die Niederdorf-Varianten, sondern wohl in erster Linie an Restaurants wie McDonalds und Burger King, die beiden Giganten der Systemgastronomie. Diese globalisierten Schnellimbisse zeichnen sich weltweit durch stets identische Speisekarte, ähnliche Einrichtung, sowie grosse Sauberkeit aus und pilzen seit ein paar Jahren auch bei uns aus dem Boden. In Amerika besteht bereits seit langem eine ganze Latte von Fast Food Ketten, wie etwa Taco Bell (mexikanische Variante), Subway (Sandwiches, auch in Zürich) oder Kentucky Fried Chicken (gerupft & gebraten). «Wo bleibt denn Pizza Hut?» werden nun die Gebildeten einwerfen. Pizza Hut gehört leider nicht vollumfänglich in die Fast Food Kategorie, da einige oben genannte Bedingungen (Kellnerinnen, Geschirr, keine Wartezeiten) nicht befolgt werden. Ein weiterer Unterschied fällt bei der Werbung auf:

Während Pizza Hut mit dem teuren und wertvollen Supermodel Cindy Crawford werben kann, lässt McDonalds die beiden Hackfressen Heino und Gottschalk auf dem Bildschirm dumme Sprüche klopfen.

Wer nun aber meint, System-



gastronomie sei ausschliesslich amerikanisch (land of the free, home of the Whopper), die täuscht sich. Deutschland mischt mit den Ketten Nordsee (für die Anhängerinnen von Käpt'n Iglo) und Wienerwald (demnach Vienna Fried Chicken) beim grossen Fast Food Spiel mit, und England hat mit Wimpy einen McDonlads-Klon parat. Die Schweiz, wie könnte es auch anders sein, haut wieder einmal voll daneben: Mit der Mövenpick Tochterkette Silberkugel wurde uns eine ziemliche Totgeburt serviert. Der Versuch, schnelle Verpflegung, amerikanische Atmosphäre, Messer und Gabel unter ein Dach zu schmeissen, endete in einer kläglichen Manifestation des Unsinn; zu beobachten in ganz Zürich und an gut sortierten Autobahnen. Schade.

Die schnellen Exoten

Da der moderne Mensch stets nach Abwechslung und Neuheiten verlangt, ist es nicht verwunderlich, dass der Sektor der High Speed Gastronomie nach langen Jahren der Trägheit auch bei uns einer starken Expansion und Diversifikation unterworfen wurde. Nicht länger sollten der Big-Mac und die Bratwurst allein herrschende Konstanten bleiben, die Schnellverpflegung begab sich auf Weltreise. So kommt es, dass es heute eine Vielzahl von fremdländischen Gerichten in Imbissform zu bestellen gibt. Spezialitäten wie Falafel und Kebab rücken in unser Bewusstsein, das Bild von der friteuseschüttelnden Wurstbräterin wird mit jenem der kebabsägenden Brotbackerin ergänzt, wobei es bereits zu multikulturellen Mischformen gekommen ist (Mega Imbiss am Bahnhof Thalwil, die Reise lohnt sich!). Neben dem Balkanbereich hat vor allem die asiatische Küche an Präsenz zugelegt und Klassiker, wie etwa die Frühlingsrolle in der Schnellgastronomie, populär gemacht. Diverse Reis- und Nudelgerichte sind im Angebot, erfreulicherweise breotflächig in vegetarischer Ausführung, was in Zeiten von BSE besonders praktisch sein kann. Betrachtungen über diese Phänomene lassen sich wiederum im Niederdorf und im Bahnhofsbereich vornehmen. Bei all dieser Vielfalt erstaunt es allerdings, dass eine beliebte kulinarischen Region, nämlich Mexiko, hierzu den Sprung in den Fast Food Bereich nicht vollzogen hat, obwohl Taco Bell in den USA mit seinem Angebot an Tacos und Burritos eine grosse Kundschaft gefunden hat. Es wird also Zeit, dass sich die Küchenteams aus dem Land mit der schnellsten Maus «vamonos!» zurufen und die schnellen Kochplatten einschalten.

Kulinarische Mauerblumen

Neben der etablierten Mainstreamverpflegung, die bisher beschrieben wurde, lassen sich im Teich des Fast Food noch eine Vielzahl kleinerer Fische beobachten, beispielsweise der traditionsreiche Marro-nistand während der kalten Jahreszeit, untrennbar mit dem städtischen Leben verbunden. Daneben haben sich noch eine Reihe weiterer Kleinbetriebe behaupten können. An Popularität zugelegt haben vor allem die Bretzelbuden. Vorwiegend am Eingang grosser Kaufhäuser postiert, verfügen sie über ein ständig wachsendes Sortiment leckerster Variationen der Mutterbretzel, jenem bajuwarischen Urgestein. Noch weiter am Rand draussen findet man einen Abkömmling der französischen Gastronomie, die Crêperie, wo man sich individuell Pfannkuchen mit allen Schikanen braten lassen kann. Wer also die französische Kultur pflegen will, kann, mit Beret, roter Nase und Baguette bewaffnet, nebst dem Bistro auch mal eine Crêperie aufsuchen, zum Beispiel Peti's Crêperie beim Landesmuseum. Es muss ja nicht immer Camembert sein...

On the road: Die Mobilgastronomie

Dass die High Speed Gastronomie nicht bloss stationär sein muss, wird einer spätestens klar, wenn die Pizzakurrierinnen die Stadt per Moped unsicher machen. Dies als bequemste Form der oben genannten integralen Take away Option. Wenn der Prophet nicht zur Pizza geht, kommt die Pizza halt zum Propheten nach Hause. Vor-erst ist die Auswahl noch beschränkt auf die italienische und die asiatische Küche, im Mutterland Amerika kann man sich jedoch auch von McDonalds und anderen Ketten beliefern lassen. Generell zerfällt die Mobilgastronomie in zwei Teilbereiche:

1. Die ritualisierte Mobilgastronomie: Imbisswagen, die zwar mobil wären, ihren



Der Geschenkkorb der Fast-Food-Generation

Standort aber nicht ändern. 2. Die kinetische Mobilgastronomie: Kurierinnen, welche mittels dynamischer Prozesse Essen auf Rädern liefern.

Nachschlag

Neben all diesen eher wohlwollenden Äusserungen darf nicht vergessen werden, auch auf die ziemlich negativen Aspekte der Schnellküche hinzuweisen, in erster Linie auf das grosse Abfallproblem aufgrund des verwendeten Wegwerfgeschirrs. Obwohl Lösungsansätze, wie etwa kompostierbares Geschirr, vorhanden sind, wird immer noch eine erschreckende Menge Müll produziert, was ökologisch ziemlich fatal werden kann. Nicht vergessen!

Dagegen wirkt das zweite, das Gesundheitsproblem, eher lapidar. Jede soll für sich entscheiden, ob sie sich die grosse Portion Cholesterin und die oftmals hektische Nahrungsaufnahme zumuten will. Pass auf, zieh Dich warm an und denk dran: Hunger ist die beste Köchin!

Philip Amrein

Literatur: Für Vernünftige Heinrich Böll: Und sagte kein einziges Wort, dtv 1518 Für Heimwerker Todd Wilbur: Top Secret Recipes 1& 2, Plume/Penguin Books Für Virtuelle <http://www.whopper.com>



AIDS

Aids-Hilfe Schweiz: AHS, Beratung und Auskünfte, Konradstr. 20, Tel. 273 42 42

AUSLÄNDERINNEN

Beratung für ausländische Studierende von Uni und ETH: im VSU-Büro, Rämistr. 62 (2. Stock). Do 13-15 oder nach Vereinbarung. Tel. 262 31 40

BEHINDERT

Beratungsstelle für Studierende mit einer Behinderung

Dr. Judith Hollenweger, Institut für Sonderpädagogik, Hirschengraben 48, 8001 Zürich, 257 31 22

Gruppe behindertes Studieren

Regelmässige Treffen von Behinderten und Nicht-behinderten. Infos 257 31 22

ESSEN/KOCHEN/BAR

Beiz der Hochschule: Fr 12.15, Hirschengraben 17

Pudding Palace: Frauen kochen für Frauen, Frauenzentrum, Di, Mi 12-22; Do, Fr 18-22. Tel. 271 56 98. → Frauen

Frauenbar: Frauenz. (→ Frauen), Fr ab 22

Café «Centro»: HAZ, Fr 19.30. → Schwule

Frauenmittag: AKI/EHG → Frauen

FACHVEREINE UNI

Biologie: Di 12, BiUZ-Zimmer, Irchel

Ethnologie: Büro 101, ESZ, Mo 12-14

Geschichte: Büro Uni-HG 280, Di 12-13

Jus: Büro, Rämistr. 66/3. Stock, Di 12.15-13.30

Psychologie: Büro, Rämistr. 66, 2. Stock, Infostelle: Tips & Scripts Di 16.15 - 18, Do 12.15 - 14. FAPS-Büro: Info- und Anlaufstelle des Fachvereins Psychologie Mi 14.15 - 16.15, Tel. 261 13 64

FRAUEN

AMAZORA, Uni-Frauen: jeden 1. & 3. Mittwoch im Monat 12.15-14, Rämistr. 62, 3. Stock

VESADA: Vereinigung der ETHZ-Studentinnen, -Assistentinnen, -Dozentinnen, -Absolventinnen. ETH-Zentrum, 8092 ZH, im → Stuz, Tel. 632 54 86

Frauenzentrum: Mattengasse 27, Tel. 272 88 44. INFRA - Infostelle für Frauen, Di 15-19.30. Frauenbibliothek: Di-Fr 18-20. Frauenambulatorium: Beratung zu frauenspezif. Gesundheitsfragen und gynäkologischen Problemen. Tel. 272 77 50 → Lesben; Essen; Rechtsberatung

Nottelefon für vergewaltigte Frauen: Zürich: Tel. 291 46 46, Mo-Fr 10-19, Fr/Sa-Nacht: für Notfälle 24-08, Tel. 291 48 41; Winterthur: Tel. 052/213 61 61, Mo-Fr 15-19

GOTTESDIENSTE

AKI und reformiertes Hochschulpfarramt: Mittagsgebet in der Predigerkirche, Do 12.30-12.50

AKI-Messe: Gemeindegottesdienst: Do 19.15 im AKI, → Kirche, Studenten- und Akademikergottesdienst: So 20 in der Liebfrauen.

Studentengottesdienst von Campus

für Christus: Friedenskirche Hirschengraben 52, Do 19

Treffpunkt-Gottesdienst Uni/ETH: Bibelgruppe für Studierende, Zeltweg 18, Di 19.30

INTERKONTINENTALES

Kommission für Entwicklungsfragen KfE VSU/ VSETH: Polyterasse. Tel. 632 47 22, Fax 632 12 27. Sitzung: Mo 18.30, Polyterasse A 73. Dokumentationsstelle. Alle Interessierten sind an den Sitzungen willkommen.

KINDER

Kinderhütendienst «Spielchischtä»: Häldliweg 10, Tel. 262 78 78. Mo-Fr 8-18.15

Irchelkinderkrippe der Gen. Student. Kinderkrippe: Bühlachstr. 13, Tel. 311 67 78, Mo-Fr 7.30-19.30, ganz- oder halbtags.

KIRCHE

Hochschule der reformierten Landeskirche: Interdisziplinär orientierte AGs zu aktuellen ethischen und theologischen Themen, Hochschulpfarramt für Beratungen und Gottesdienste. Programm bestellen: Hirschengraben 7, 8001 Zürich, 01 258 92 17, Fax: 01 258 91 15 → Gottesdienste; Essen; Frauen

AKI - Katholisches Akademikerhaus: AGs zu biblischen, ethischen u. philosophischen Themen, Hirschengraben 86, Tel. 261 99 50

Campus für Christus: Universitätsstr. 67, Tel. 362 95 44

KRANKENKASSE

Krankenkassenberatung KraBe VSU/ETH: Kostenlose, unabhängige studentische Beratung für Studierende zur Krankenversicherung. ETH-Hauptgebäude D60.1 (ehemaliger KKbH-Schalter), Tel. 632 20 63, Di-Do 12.15-14.

LESBEN

Beratungsstelle für lesb. Frauen: (→) Frauenzentr. Tel. 272 73 71, Do 18-20

HAZ-Lesbengruppe: Di ab 20, HAZ 3. Stock, Tel. 271 22 50. → Schwule

MITFAHRZENTRALE

Vermittlung von Fahrgelegenheiten u. Fahrgästen: Leonhardstr. 15. Mo-Fr 12-13. Tel. 632 56 17

MUSIK/TANZ

Offenes Singen im Chor AKI: weltl. und geistlich, Hirschengraben 86, Mo 19

ZABI schwule/lesbische Disco: Stuz, → Fr 23-3. → Schwule, HAZ

Tango-Keller: offenes Tango-Tanzen im Quartierhaus 5, Sihlquai 115, Mo 21

RECHTSBERATUNG

Rechtsberatungskommission ReBeKo VSU/VSETH: Rechtsberatung von Studierenden für Studierende. Für VSU/VSETH-Mitglieder gratis. → Stuz, Mi 12-14, 632 42 88

Rechtsberatung von Frauen für Frauen: Frauenzentr. Di 15-19.30. → Frauen

SCHWULE

«zart & heftig» Schwules Hochschulforum Zürich: Rämistr. 66, 3. Stock. Z&h Nachtessen jeden letzten Do im Monat 19.30, Centro Sihlquai 67 → HAZ

Beratungstelefon für Homosexuelle: Tel. 271 70 11, Di 20-22

Spot 25: Schwule Jugendgruppe, Mi ab 20.00, → HAZ. Info-Tape: 273 11 77

HAZ - Homosexuelle Arbeitsgruppen Zürich: Begegnungszentrum für Lesben und Schwule, Sihlquai 67, 3. Stock, Tel. 271 22 50, Pf. 7088, 8023 ZH, Di-Fr 19-23; So 12-14 Brunch. Schwulibibliothek: Di, Mi 20-21. → Essen; Lesben; Musik/Tanz

SELBSTHILFEGRUPPEN

Selbsthilfe für Ess-, Brech- und Magersüchtige: (Overeaters Anonymous), Obmannamtsg. 15, Mo 18, Do 12.15, So 17.30, Do 19.30; English spoken meeting, Cramerstr. 7. Montag 18.30

STIPENDIEN

Stipendienberatungskommission StipeKo VSETH/VSU: Beratg. unabhängig von kantonalen Stellen. → Stuz, 2. Stock, Tel. 632 54 88, Do 10-13.30

STUZ

Studentisches Zentrum: Leonhardstr. 19 Betriebsleitung im 2.St. Tel. 632 54 87 Informationen und Raumvermittlung: Di, Do 11.30-14, Mi 14.30-17.30

Stuz-Foyer: geöffnet Mo-Fr 9-18

UMWELT

Umweltkommission UmKo VSETH: Büro Universitätsstr. 19, InteressentInnen bei Pascalle melden, Tel. 261 39 48 / Sitzung, Mo 17.15-19

Umko-umverkehrRTH: Komitee an der ETH zur Unterstützung der eidg. Initiative zur Halbierung des motorisierten Strassenverkehrs. InteressentInnen melden sich bei Philippe Schenkel: Tel. 01/462 57 02

VSETH

Verband der Studierenden an der ETH ZH: Sekretariat: Leonhardstr. 15, Tel. 632 42 98, Fax 632 12 27; Mo, Mi - Fr 12.30 - 15.30; Vorstandssitzungen am Mo 18.15 → Interkontinentales, Rechtsberatung, Stipendien, Stuz, Umwelt

VSU

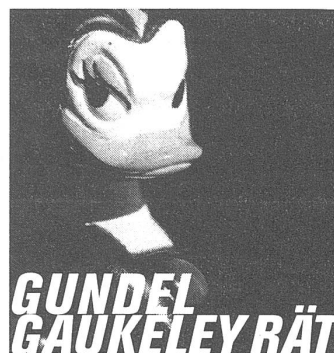
Verband Studierender an der Universität Zürich: Rämistr. 62, Tel. 262 31 40, Fax 262 31 45, Di 12-14, Do 14-16, Fr 11-13. Briefe: Postfach 321, 8028 ZH. → AusländerInnen, Europa, Frauen, Interkontinentales, Rechtsberatung, Stipendien. **Die Studi-Gewerkschaft**

ZS

Zürcher Studentin: Zeitung für Uni und ETH erscheint wöchentlich während des Semesters. Rämistr. 62, Tel. 261 05 54, Sitzungen Mo 20.00, Redaktionsschluss Montagmorgen

ZS: Inserate zum Abheben

Telefon 01 261 05 70



Gundel!
Es ist Weihnacht. Gäste kommen. Ich soll kochen. Ein Weihnachtsessen. Was tun?

Hans

Lieber Hans
Tja, mein Lieber, es gibt da verschiedene Möglichkeiten. Schau Dir doch mal den Greenaway-Film «The Cook, the Thief, his Wife and her Lover» an. Aber es gibt auch noch andere Varianten, wie mit unwillkommenen Gästen am besten umgegangen wird. Letztthin hat mich über drei Monate ein lahmer Truthahn genervt. Mit Liebe und so, Du weisst schon. Nun, ich habe dann doch einen guten Verwendungszweck für ihn gefunden. Vielleicht hilft Dir das weiter. Hier jedenfalls das Rezept:

Gebackener Truthahn (mit Fruchtfüllung)

1	grosser Truthahn (4-5kg)
2	grosse Orangen
200g	Butter
1	kl. Zwiebel, klein gehackt
2	Äpfel, gehackt
50g	Rosinen, rot
50g	Rosinen, weiss
50g	gehackte Rosinen
200g	Wildreis
1/4Tl	Petersilie
1/4Tl	Thymian
2,5dl	Sherry oder Madeira

- Truthahn waschen und trocknen,
- Etwas Orangenschale abraffeln,
- Orangen halbieren, mit Orangenhälften Truthahn innen und aussen einreiben.
- Truthahn beiseite stellen.
- Die Hälfte der Butter in Bratpfanne mit gehackter Zwiebel anbraten,
- Äpfel, Rosinen, Aprikosen, Reis, Petersilie, Thymian, Orangenschale in eine kleine Schale geben,
- Gedünstete Zwiebeln zugeben, Alles salzen und pfeffern.
- Truthahn mit Früchtemischung stopfen und in eine grosse Ofenform legen,
- Dazu Rest der Butter, Sherry oder Madeira geben.
- In den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben. Drei bis vier Stunden backen. Von Zeit zu Zeit übergiessen. Temperatur überprüfen.
- Jus abgiessen, daraus Sauce machen.

Falls Du den Truthahn vorher einfrierst: Zum Auftauen braucht er ein bis zwei Tage. Der beste Ort zum Einfrieren ist übrigens Kellersatz, aber das weisst Du ja. Bon appetit, ich hoffe auch Du magst Gäste!

Gundel

MIT EIERN GEGEN FAULEN BETRUG

In Belgrad ist so kurz vor Weihnachten noch der Frühling ausgebrochen: «Eier-Revolution» nennen einige die unermüdlichen Proteste vor allem junger Leute, die Amtsbauwerke auch schon mal mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen bewerfen. Das Europäische Bürgerforum solidarisiert sich dabei eher mit den Studentinnen als mit frischgewendeten «demokratischen» Oppositionspolitikern.

Dragan Tomic, Vorsitzender des serbischen Parlaments, machte seinem gerechten Zorn deftig Luft: Die Proteste der Zehn- und Hunderttausenden in den Strassen von Belgrad seien vergleichbar mit der Bewegung, die Hitler an die Macht gebracht hatte, und die Opposition bestehe aus Faschisten, die Kinder für politische Zwecke missbrauchten.

Die «Kinder», auf die der Autokrat sich da bezog, die 20'000 Studentinnen nämlich, die sich jeden Tag vor der philosophischen Fakultät zum Protest versammelten, bedankten sich für Tomics «Sorge» um ihr Wohl mit bitteren Worten: «Wo waren Sie, als unsere Altersgenossen aufgrund der Befehle des Regimes, zu dem Sie gehören, in den Schlachtfeldern um Vukovar starben? Als Sie unser Blut vergossen, kümmerte Sie unsere Generation nicht.»

Selbständige Studis

Der Krieg ist vorerst zu Ende. Und Slobodan Milosevics Regime muss feststellen, dass es nun seine Untertanen nicht mehr so einfach disziplinieren kann. Seit Wochen fordern immer grössere Menschenmengen die Aufhebung des schamlosesten Wahlbetrugs, den die darin geübte serbische Regierungspartei je inszenierte. An der Spitze marschieren jedoch auch Oppositionspolitiker, die sich bislang kaum durch beson-

ders demokratische, geschweige denn völkerverständigende Haltung hervorgetan haben.

Das Europäische Bürgerforum in Basel befürchtet nun, dass der bei den internationalen Medien übliche Einbezug von Studentinnen in die Oppositionskoalition Wasser auf die Mühlen der Regierung sei, die ja ihren Gegnerinnen vorwirft, die Jugend zu manipulieren. Das Mindeste, was Europa tun könne sei, sich mit den Studierenden zu solidarisieren, in ihrem Protest gegen die Regierung und in ihrer Unabhängigkeit von der Opposition. Zusammen mit seinem Appell hat das Bürgerforum der ZS einen Artikel zukommen lassen von Branka Kaljevic vom Belgrader Alternativen Informationsnetzwerk.

Böse Erfahrungen

Kaljevic beschreibt die selbstbewusste Haltung der «neuen Generation», die keine Angst vor Staatsgewalt zu haben scheint: Wenn die Polizei die Studierenden angreifen sollte, ist der studentische Sprecher Dusan Vasiljevic überzeugt, «dann wäre das das endgültige Ende des Regimes». Schliesslich hatte Milosevic selbst vor zehn Jahren gesagt: «Niemand soll Euch schlagen» – ein Zitat, auf das sich die aufmüpfige Jugend nun beruft. Im Bewusstsein allerdings, dass die eigenen Worte den Präsidenten

schon früher nicht davon abgehalten hatten, hart durchzugreifen. Als er im März 1991 während der «Plüsch-Revolution» in aller Öffentlichkeit durch allzu direkte Fragen frecher Studierender blossgestellt wurde, bezahlten das danach viele junge Leute teuer: Sie wurden auf Polizeistationen verhört und hineingeführt hatte, standen sie allein – ohne Unterstützung durch die Opposition. Leichte Beute für die Polizei: «Um ihr Leben rennend, versteckten sie sich in anderer Leute Häuser und Länder», schreibt Kaljevic.

Fantasievolle Frechheiten

Heute scheint ein grösserer Teil Serbiens zu erwachen. Und die Studierenden, so Kaljevic «überraschen die Bürgerinnen Belgrads jeden Tag mit einer neuen fantasievollen Aktion bei fast null Grad Celsius»: Am Welt-AIDS-Tag bewarfen sie das Oberste Gericht mit Kondomen und riefen: «Diebe, gebt uns unsere Stimmen zurück!» An das Gebäude der Wahlkommission wurden WC-Papierrollen geschleudert, beschrieben mit deutlichen Worten: «Wir haben genug von eurer Scheisse!» Und das Parlament wurde mit weissem Kalk bedeckt – gegen Kakerlaken. Nur den Polizisten wurden Blumen angeboten. Branka Kaljevic: «Doch da sich Männer im Dienst nicht rühren, blieben die Blumen zu ihren Füßen liegen.»

Der VSU wird ebenfalls eine Solidaritätsadresse nach Belgrad schicken. Weitere Infos bei: Europäisches Bürgerforum, St. Johann-Vorstadt 13, Postfach, 4002 Basel. Telefon: 061'262'01'11.

DER FAX VOM VSU ZH

Tel 262 31 40 - Fax 262 31 45

STURI & DEMOKRATIE

Auch wir freuten uns ja über den Punsch, den der Studenten-Ring zu den StuRa-Wahlen ausschenkte. Aber dafür lügt der StuRi wie gedruckt, wenn er in am gleichen Stand verteilten Handzetteln die geforderte verfasste Studischaft als «Einparteiherrschaft» bezeichnet. Wer nicht akzeptieren kann, dass VSU & Solis 70% der Sitze im StuRa machen, sollte mal sein Demokratieverständnis überprüfen. Der VSU will als verfasste Studischaft einen StuRa mit erweiterten Kompetenzen – damit Deine Wahl auch wirklich was bringt! Die Fraktionen bleiben dabei erhalten, auch der VSU will ja weiter existieren!

Soweit zur Aufklärung der lieben Mitstudierenden.

SCHALL & RAUCH

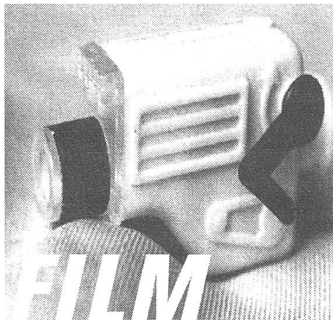
Am 10. Januar '97 findet endlich wieder eine grosse Party im Kanzlei statt – organisiert vom VSU und der ZS. Der Name ist Programm! Es spielen «Finger» – der Insider-Tip aus Zürich – und dann sorgen die DJ's Shadow F. und Hoover für tanzbaren Underground-Sound. See you there.

Da in einer Woche – wie schön – noch eine ZS herauskommt, gibt's auch noch keine

WEIHNACHTSGRÜSSE.

Trotzdem liebe Grüsse und schöne Vor-Weihnachtszeit an alle vom Vauässuh.





FILM UND FOOD

Erdbeeren sind süss und weich, aber gleichzeitig fest. Honig klebt und fliesst langsam. Eisdübel klirren kalt. Trauben knacken leise, wenn sie zwischen den Zähnen zerplatzen. Chilischoten brennen feurig.

Nicht erst seit der berühmt-berüchtigten Ess-Liebes-Szene in *9 1/2 Weeks* ist klar: Essen ist fotografen. Kochen ebenso. So eine leckere fette rote Erdbeere auf Leinwandgrösse wird gleich noch viel saftiger...

Auch dramaturgisch ist Essen nicht gerade unbedeutend. Schliesslich ist die Beziehung zum Essen eine ebenso intime wie eine Liebes- oder Hassbeziehung: was ich esse, assimiliere ich, ich mache es zu meinem Körper. Essverhalten spiegelt die Psyche, wie Mike Leigh in *Life is sweet* zeigte: Magersucht und Bierbauch kehren das Innere der Seele nach aussen. Mit Aromat würzen oder mit handverlesenen, sonnengetrockneten Kräutern? Stochern oder Schlingen? Knoblauch, Büchsenpampe oder selbsterbackenes Brot? Gefühle schlucken oder auskotzen? Existentielle Fragen, de-

ren Antworten Bände sprechen. Das Kino steckt dementsprechend voll Hommagen ans Kochen und Essen. Passt ja auch bestens: Wieso nur einen Sinnesgenuss, wenn man gleichzeitig deren zwei haben kann? Das Auge isst ja mit: phantasielose Essszenen in einem Film entsprechen einer faden, lieblosen blasser-Tomaten-schnitz-mit-Petersilienzweigen-Garnitur. Gut inszeniert, sind sie für den Film das Salz in der Suppe und verleihen der Handlung eine Extraprise Würze.

Nicht nur die Befindlichkeit einzelner Menschen, sondern ganzer Gruppen zeigt sich in ihrer Nahrung. Filmisch schlägt sich das in leiser Sozialkritik bis zu bissiger Zynik nieder, nicht erst seit Diskussionen über Quarter Pounders with cheese und «Mmh! This is a tasty burger!» in sind. Etwa, wenn in *Delicatessen* kannibalisiert wird. Oder wenn in *Soylent green* die Menschheit sich aus ihren eigenen Altlasten ernährt. Oder wenn in *The Cook, the Thief, his Wife and her Lover* zwischenmenschliche Dramen immer bissfester werden.

Essen ist nun mal ein gesellschaftlicher Anlass: Wenn alle zwischenmenschlichen Beziehungen scheitern, gibt's immer noch den Esstisch. Früher oder später kriegt man Hunger - von der Liebe, vom Streiten, vom Leben halt. Dann trifft man sich im Restaurant, in der Küche, vor dem Kühlschrank... und findet wieder zusammen oder auch nicht, wie Ang Lees *Eat Drink Man Woman* illustriert. Schwierig wird's, wenn nicht - solche Desaster werden filmisch sehr gern gerade an grossen Festessen inszeniert, weil man da

so herrlich würgen, leer schlucken und ausspucken kann wie in *The Wedding Banquet* (wieder Ang Lee), *Home for the Holidays* (Jodie Foster), oder *Double Happiness* (Mina Shum), einer sehr persönlichen Studie über eine chinesische Einwandererfamilie, in der eine Essequenz aus der Perspektive des traditionellen chinesischen Familiensessstischs mit einer Drehplatte aufgenommen ist.

Der zweifellos leckerste Film und die schönste filmische Hommage ans Essen und Kochen ist unübertroffen: *Como agua para chocolate*. Tita ist verliebt, darf aber nicht heiraten und widmet sich stattdessen der Kochkunst. Die Gefühle werden sorgsam gepflegt, handverlesen, destilliert und gelangen als Konzentrat in den Kochtopf und zurück in den Magen. Dort wirken sie sichtbar stark...

Und schliesslich, weil, übers Essen reden macht ja hungrig: Titas Lieblingsgericht:

Weihnachtstortas

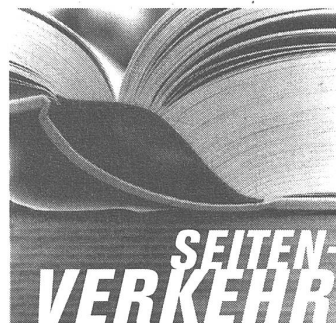
Zutaten: 1 Büchse Sardinen, entgrätet, 1/2 kg Chorizo, 1 Zwiebel, Oregano, 1 Dose Serrano-Pfefferschoten, 10 kleine weisse Baguettebrötchen.

Zubereitung: Die Zwiebel fein hacken, die Chorizo in Stücke schneiden und auf kleiner Flamme braten. Wenn sie gar sind, vom Feuer nehmen und die Sardinen hinzufügen, zusammen mit der Zwiebel, den gehackten Pfefferschoten und dem zerriebenen Oregano. Die Masse eine Weile lang ruhen lassen, dann in die aufgeschnittenen Brötchen füllen und diese 10 Minuten lang im Ofen überbacken. Heiss servieren.

Aus: Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, Suhrkamp Taschenbuch.

«Double Happiness» ist ab 20. Dez. im Kino Morgental zu sehen. Regie: Mina Shum, mit: Sandra Oh, Stephen Chang, Alannah Ong

Natalie Bühler



SAUER MACHT LUSTIG

Vor dem grossen Geköch wäre es ideal, sich über die Zukunft unserer Ernährung Gedanken zu machen: Jetzt schon gespickt mit Zusatzstoffen und Enzymen wartet in den Labors noch viel mehr auf uns. Warum also nicht sich anschaulich informieren über das *Essen aus dem Genlabor*, also künstliche Nahrung, Hefe im Weltall, Food design, Genmanipulation oder Technisierung der Nahrung?

Ist das mal geklärt, heisst das noch lange nicht, dass Kochen einfach ist. Es gibt zwei Bücher die hilfreich, wenn nicht gar unverzichtbar sind. Das *Kochbuch für zwei linke Hände* lässt vom Rührei über Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch, Salat, Eintopf und Dessert alles gelingen. Nachvollziehbar werden die wichtigen Zubereitungsschritte erläutert, so, dass Gäste bekocht werden können.

Geht doch mal was schief - und das gibt's auch bei Profis -, bloss nicht verzweifeln, sondern zu *How to repair Food* greifen: Alphabetisch aufgelistet und humorvoll beschrieben alle Rettungsmaßnahmen für Verbranntes, Vertrocknetes oder Verkochtes.

So gewappnet können spezielle Bücher ins Regal gestellt werden. Zum Beispiel der *Guide über Essig*. Essig gehört nicht nur über Salat. Bayrischer Bieressig gehört zu Schweinebraten und Kartoffelsuppe, Brantweinessig mit Eriete-Kirschen ergibt einen erfrischenden Sommerdrink und Cidreessig mit Honig schmeckt als Morgentrunke genauso wie zu Honigmelonen. Aufgeführt sind die wichtigsten Essigsorten (mit allen guten Balsamico) mit Foto, Säuregehalt, Verwendung, Herstellung, Qualitätsmerkmale und Bezugsquelle aufgelistet. Jetzt kann mit Einladen und Kochen begonnen werden.

Milna Nicolay

Gerd Spelsberg, *Essen aus dem Genlabor*, die Werkstatt. Toni Netze, *Kochbuch für zwei linke Hände*, Heyne. Mariaba und John Bear, *How to repair Food*, Piper. Stephan Clauss, *Guide über Essig*, Heyne. Alle 1996.



SIERRA MADRE

Grösste Lachnummer der winterlichen Konzertsaison waren zweifelsohne *KISS* mit ihrem Auftritt im Hallenstadion. Damit ist *KISS* zum finalen Schuss freigegeben:

Irgendwann im Jahre 1972, an einem hellheiteren Nachmittag, sah *Gene Simmons*, späterer Gründer des Monsterunternehmens, Rockhelden aus jener Aera am TV hin- und herhüpfen. Frustriert, gelangweilt und pummelig wie er war, sagte er sich, dass er das auch könne: laute Rockmusik spielen und berühmt werden. Zündende Idee: geschminkt und

damit geheimnisvoll auftreten. Diesem Credo blieben *KISS* treu. Sie traten mit einer aufwendigen Show auf, wie das Amerikanerinnen lieben, spielten simple Musik, hymnenartige Schlachtfetzen zum Mitgrölen, und mimten durchwegs die Bösen. Simmons, der schüchterne Junge von damals, spie Feuer, spuckte Blut und sabberte Geifer, grinste diabolisch und kreiste dabei bedrohlich mit seiner überlangen Zunge. Eifrige Christengruppen wählten sich vor einem Zeichen und Werk von Dämonen, hyperventilierten beim Gedanken, dass *KISS* auch «Knights in Satan's

Service» bedeuten könnte. Die Werbetrummel wurde so von allen Seiten gerührt, rasch kam der Erfolg, ein paar gute Platten wurden veröffentlicht, bis sich der Mythos *KISS* allmählich von selbst ausreizte. 1982 war das, als sie, um Beachtung ringend, ihre Maskerade ablegten und sich damit würdelos den eigenen Abgang plafonierten: Ein paar dünne Hits und Nachrichten über verkorkste Figuren, die mit ihren Nobelkarossen die Leitplanke küssen. Nun sind die Schlachtenbummler mit dem Panzer wieder da, zwar nur mit einer «Best of»-Platte, aber geschminkt und mit der alten, gigantischen Show. Als Remake ihrer selbst, als Wiederaufführung im ersten Akt: Madame Tussaud spielt live und erfüllt verlorengegangene Sehnsüchte.

Christian Wiggerhauser

DER GERUCH DER VERSTÜMMELUNG

Käse ist ein Schweizer Markenzeichen, Fondue sein erhitztes Aushängeschild. Die Völker der Welt versammeln sich zur Zeit auf Plakaten um das heimelige Gagglon. Doch die Spuren dieser Tradition führen zu einer unheimlichen Vergangenheit.

Die Amis nehmen für's Fondue Schokolade - hauptsächlich somehow swiss - und wir knallen zwischen die runden Brötchen oft genug eine Scheibe Greyerzer oder Emmentaler. Aneignung fremder Kulturgüter ist bestimmt nichts Neues: Hamlet in Deutschland und den Hamburger gibt es auch in Trachselwald. Dass die Schoggi höchstens noch in Dänemark heiss gegessen wird und Schweizer Käse im beinahe flüssigen Aggregatzustand jegliche Reminiszenz an Rindfleisch verdrängt, stört niemand. Im Gegenteil, Multikultur ist geil. Doch das Problem liegt nicht beim Eklektizismus auf dem Esstisch. Nicht der Umstand des alimentären Stückwerks an sich, sondern was und wie zerstückelt wird, schreibt gewisse Traditionen fort, die auf Gewalt gründen. Der neurotische Wiederholungszwang in manchen Schweizer Küchen, vegetarische Gerichte mit amorphen Käsebreis zu verwechseln, scheint symptomatisch für verdrängte Urszenen der Schweizer Gastronomie zu stehen.

Fondue nach Barthes

Fondue, das Käsegericht schlechthin, braucht ein Spezialgerät, um konsumiert werden zu können. Frau braucht dazu lange, dünne Dinger, die vorne gabelähnlich auslaufen. Eine Mischform aus asiatischen Stäbchen und EU tauglichem Besteck. Das Fondue und sein Werkzeug: ein prototypischer Sonderfall, eine geniale Synthese scheint's. Oder handelt es sich vielmehr um eine Schein-Synthese? Folgen wir Roland Barthes und seinen Betrachtungen über Stäbchen, scheint hinter dem Fonduegabel-Kompromiss die nackte Gewalt auf. Barthes schreibt den Stäbchen drei Hauptfunktionen zu, die über die unmittelbare Nahrungsaufnahme hinausgehen. Erstens, argumentiert Barthes, haben die Stäbchen eine deiktische, eine verweisende Funktion: «Sie zeigen die Nahrung, bezeichnen das Stück und verleihen – durch die Auswahlgeste schlechthin, d.h. durch den Index – Existenz» (Welt der Zeichen, 30). Diesen Prozess des Auswählens und Zeigens nennt Barthes intelligent, phantasievoll. Zweitens liegt in der Gebärde des zarten Klemmens der Speise etwas Liebevolleres, gleichsam einer Mutter, die ihr Kind aufnimmt. Holz oder Lack als Material für Stäbchen mildern den Akt zusätzlich. Als dritte Funktion sieht Barthes das Zerteilen. Das Stäbchen zergliedert und schnitzelt, sucht die natürlichen Spalten der Nahrung. Es führt und gleitet die Stückchen, dem Finger weitaus ähnlicher als unser Besteck. In diesen Gesten kommt ein Verhältnis gegenüber der Nahrung zum Ausdruck, das in einer deutlichen Differenz zu westlichen Esssitten steht. «Das Stäbchen ist das Essinstrument, das sich weigert zu schneiden, zu reissen, zu verstümmeln und zu ste-

chen...» (32). Somit ist das Essen nicht mehr länger Objekt der Gewalt, nicht mehr Beute, die man verstümmelt und aufspießt. Vielmehr erscheint die Nahrungsaufnahme als eine Art mütterlicher Fütterung.

Und nach Schweizer Art

Barthes beschrieb also eine Differenz zwischen Stäbchen und Messer und Gabel. Was er ausser acht liess oder nicht kannte: Die Fonduegabel, der gute, harmlos getarnte Kompromiss. Wäre «Bärthu Role» zeitlebens in einem Fribourger Fondue Lokal gelandet, es hätte ihn wohl gehörig geschüttelt. Nicht wegen dem Bätziwasser (Berner Bauernschnaps), vielleicht nicht einmal des bestialischen Gestanks wegen. Das Instrument, das am Anfang aller helvetischen Heisskäsekultur steht, ist doch nichts anderes als ein Monument der Erinnerung an die Hellebarde, das Mordinstrument der mystifizierten Schweizer Geschichte. Von wegen multilateralem Kompromiss zwischen stäbchenklappernden

fernöstlichen Touristen und scharf bewaffneten gallisch-germanisch-römischen Nachfahren. Schillernde Dramenfiguren wie Tell oder die päpstliche Eunuchengarde verblasen in ihrer historisierten Harmlosigkeit neben der subversiv gewalttätigen Tradierung, welche die Hellebarde in der Fonduegabel erfährt. Die Brotbrocken verfangen sich im klebenden Netz der Käsebrühe und werden anschliessend mit der Lanze brutal aufgespießt. Meistens wehrt sich die Nahrung; sie zieht Fäden, will zurück in die simmernde Ursuppe, die immer bedrohlichere Geruchssignale aussendet, bis sie schliesslich elendiglich anbrennt.

Doch selbst dieser Geruch der Verstümmelung bis Verwesung hindert die Hellebardierer nicht, zu stechen, in der Wunde herumzurühren und die Fäden aufzuwickeln. Naht das Schauspiel seinem Ende, wartet frau auf die versengte Käseleiche am Boden und kratzt sie genüsslich weg. Die in den Geschichtsbüchern gepriesene Tapferkeit, sprich Ruchlosigkeit der Alten Schweizer lebt im skrupellosen Fonduegenuss weiter. Typisch auch, dass niemand alleine ein Fondue verspeist. Nur das Kollektiv ermöglicht diese Dynamik der Aggression und ermöglicht gleichzeitig erleichternde Komplizenschaft.

Eine ähnlich obszöne Anrufung eidgenössischer Traumata schafft sonst nur ein billiger Stumpfen im Raucherabteil. Doch wie weicht frau der winterlichen Fondueeuche aus? Schön warm und nach Barthes wohl einiges phantasievoller, gar mütterlicher, sind die überall erhältlichen Nudelsuppen zu verspeisen. In fünf Minuten sind sie zubereitet. Verschiedene Geschmackrichtungen können zudem mit persönlichen Einlagen ergänzt werden. Dazu nochmals Barthes: «Etwas Wasserhaftes (eher als etwas Wässriges), ein köstlicher Anflug von Meer, lässt an eine Quelle, an tiefe Vitalität denken» (27). Doch Vorsicht: Das wohlige Uterus-Gefühl stellt sich auch hier nur mit Stäbchen ein.

Tobi Müller



«Wie gewonnen, so zerronnen» (Altes Käserinnensprichwort)

WOCHENKALENDER

MONTAG, 16. DEZ.

Nix los

Eigentlich läuft heute überhaupt gar nix. Wir haben jedoch Erbarmen. Zum zweitletzten Mal läuft noch einmal *Solaris*; Andrej Tarkowskys brillante Verfilmung des gleichnamigen Romans von Stanislaw Lem.

Filmpodium, Nüscherstrasse 11, um 18.00 Uhr.

DIENSTAG, 17. DEZ.

Strictly House

Dj Oli

Liquid, Zwinglistr. 12, 20.00 - 24.00

Zelig

USA 1983, 80 Min., s/w & Farbe

Regie und Buch: Woody Allen, Kamera: Gordon Willis, Musik: Dick Hyman, Darst.: Woody Allen (Zelig), Mia Farrow (Dr. E. Fletcher), John Buckwalter, Marvin Chaitinover, Stanley Siedlow, Paul Nevens

«Zelig» - das menschliche Chamäleon - darf gestrost zu Woody Allens Meisterwerken gezählt werden. Mit ungeheurem Einfallsreichtum morpht Allen in Dokumentarfilme, Tonaufnahmen und Zeitungsausschnitte der 20er- und 30er-Jahre, schneidet Neumaterial dazwischen, welches genauso kunstvoll mit Kratzspuren versehen wurde, wie beim Altmateriale versucht wurde, ebendiese zu vermeiden, unterlegt das Geschehen mit neuzeitlichen, gestellten Interviews und kreiert mit seiner «Fälschung» ein Original: die Geschichte des Leonard Zelig, der in Ermangelung eines eigenen Ichs die Fähigkeit besass, sowohl das Aussehen als auch die Eigenschaften anderer Menschen anzunehmen.

Bitterböse zeichnet Allen Leonard Zelig's Kindheit. Aus dem Off erklingt die Stimme des Kommentators, während wir Familienfotos der Zelig's sehen: «...they (the parents) punished him often by locking him in a dark closet. When they were really angry, they went into the closet with him». Wieder einmal reitet Allen eine Attacke gegen den jüdisch kleinbürgerlichen Mief.

Den Gegenpol bildet die Welt von Dr. Eleonora Fletcher, der sensibel-scheuen, zurückhaltenden, aber bestimmten Psychoanalytikerin, welche kettenrauchend schliesslich ihrem männerdominierten Kollegium die Stirn bietet und sich Zelig's annimmt. Doch bis Zelig kraft der Zuneigung von Dr. Fletcher geheilt wird, spinnt Allen dickes Seemannsgarn und mockiert sich nicht nur über die Herren Mediziner, lässt nicht nur Josephine Baker, J. F. Kennedy und Hitler Revue passieren, sondern zeigt, was ein beseelter Verwandlungskünstler vermag, dem der Schalk förmlich aus den Augen blinkt. Dass Allen danebst selbstendend philosophischen Diskurs über Psychoanalyse, Gesellschaftspolitik und Geschichtsaufarbeitung hält, eine ironische Kulturgeschichte Amerikas schreibt und darob auch nicht vergisst, der Liebe ein Kränzchen zu winden, spricht nicht nur für seinen Intellekt.

Alice Bachner

ETH Audi F7, 19:30

AutorInnen der Gegenwart

Dagmar Leupold

ETH - Hauptgebäude, D 71, 17:00 - 19:00

Lobus Dexter

Werkstattkonzert

Jürg Hager, Peter Schmid und Zeno Tschudi

WIM, Magnustrasse 5, 20.15

«Gospel meets Classic»

«Johnny Thompson Singers» aus Philadelphia - zusammen mit dem Kammermusikensemble der Basler Sinfonietta.

Kongresshaus, Billette Tel. 01/ 269 81 81

MITTWOCH, 18. DEZ.

Holozän III

Literatur am Poly, Irmela Kivijärvi und Conradin Christian Mach

ETH Hauptgebäude, E 42, 18.15 - 19.45

Looping -

contemporary dance company

Choreographien von Jochen Heckmann

Theatersaal Rigiblick, Germaniastr. 99, 20:30

weitere Vorstellungen Do 19./ Sa 21. 12.

«wednesday»

offene Gesprächsrunde der lesbisch-bisexuellen Gruppe im

Gay Café Tabu, Josefstr. 142, 20:00 - 22:00

DONNERSTAG, 19. DEZ.

Interview with the Vampire

USA 1994, 122 Min., Farbe

Regie: Neil Jordan, Drehbuch: Anne Rice, Darst.: Brad Pitt, Tom Cruise, Kirsten Dunst, Christian Slater, Antonio Banderas.

Tom Cruise, der All-American-Boy, als blutsaugender Zyniker Lestat? Als Anne Rice, die Autorin des gleichnamigen Bestsellers, von Neil Jordans Schauspielervwahl erfuhr, war sie ganz und gar nicht damit einverstanden und distanzierte sich im Folgenden vehement vom Projekt. Doch selbst sie musste im nachhinein zugeben, dass Cruise den zynischen Untoten mit der nötigen dekadenten Eleganz perfekt verkörperte.

San Francisco im Jahre 1995: ein elegant gekleideter junger Mann (Brad Pitt) bittet einen sensationshungrigen und reichlich naiven Journalisten (Christian Slater), die unglaubliche Geschichte seines Lebens aufzunehmen. Sie beginnt 1791 in New Orleans wie folgt: Als junger Plantagenbesitzer Louis, nach dem Tod von Frau und Kind des Lebens müde, wird er in einer furiosen Bluthochzeit durch den verführerischen Vampir Lestat von seinem kläglichen Erdendasein befreit und muss fortan dessen blutsaugendes Schicksal teilen. Doch schafft er es anfangs nie, sein allzu menschliches Moralempfinden zu unterdrücken, so dass er sich lieber an Ratten und Tauben gütlich tut, als seinem Erschaffer nachzueifern und herzhafte in den zarten Halsadern edler Fräuleins und Jünglinge zu beissen. Erst das Mitleid mit einem verwaisten Mädchen lässt ihn zubeissen, und der Geschmack ihres Blutes bringt ihn auf den richtigen Vampir-Weg. Lestat entreisst das Mädchen Claudia (Kirsten Dunst) dem Tod und macht es ihm zum Geschenk und zur Mit-Vampirin. Er findet in ihr eine allzu gelehrige Schülerin, die ihn letztendlich ins Verderben reisst, als sie erkennt, was er ihr und Louis angetan hat. Louis und Claudia lassen den

scheinbar toten Untoten in einem Flammeninferno hinter sich und segeln am Ende des 19. Jahrhunderts durch Europa auf den Spuren ihrer Vorfahren. In Paris treffen sie auf einen Haufen dekadenter Vampire, die in einem Theater ihre Blutlust vor sterblichem Publikum zelebrieren und den Tod Lestats an Claudia und Louis rächen wollen. Während Claudia ihrem Schicksal nicht enttrinnen kann, wird Louis von Armand (Antonio Banderas), dem geheimnisvollen Anführer der Bande gerettet. Doch Louis verzichtet auf dessen zweifelhafte Freundschaft und lebt fortan als einsamer Vampir mit gebrochenem Herzen.

Hinter der schwelgerischen Fassade dieses Kostümdramas sind Anklänge an aktuelle Themen wie Aids oder homoerotische Männerbeziehungen zu spüren, aber was Neil Jordan in den Vordergrund stellt ist eine neuartige und atmosphärische Schilderung vom Leben dieser Wesen, die die Menschheit immer schon fasziniert hat. Ein Augenschmaus!

Nathalie Jancso

ETH Audi F7, 19:30

Art is not enough

Martha Rosler stellt im Rahmen der Ausstellung ihr Projekt «if you lived here» vor und thematisiert soziale Fragen und politisches Handeln aus dem Blickwinkel der Kunst und am Beispiel der Stadt. Shedhalle Zürich, Rote Fabrik, 20:00

Die Ausstellung dauert noch bis zum 2. Feb. 97
Mi + Fr 14 - 17h / Sa + So 14 - 20h

Rock'n'Roll König

Musiktheater nach einer Geschichte von Volker Kriegel, Regie: Paul Steinmann

Fabriktheater, Rote Fabrik, 20:00

weitere Aufführungen: Do 20. / Fr 21. 12.

«zart und heftig»

Abendessen im HAZ-Centro, Samuel und Oliver Kochen.

Sihlquai 67, 19:30

XENIA meets esperIMENTAL

Carte Blanche der Schule für Gestaltung ZH
Musikvideos, Animations- und Experimentalfilme
Kanzleistrasse 56, ab 19:00

Freitag, 20. Dez.

Die Vorgezeichneten. Ein Treffen.

Nach Max Frisch

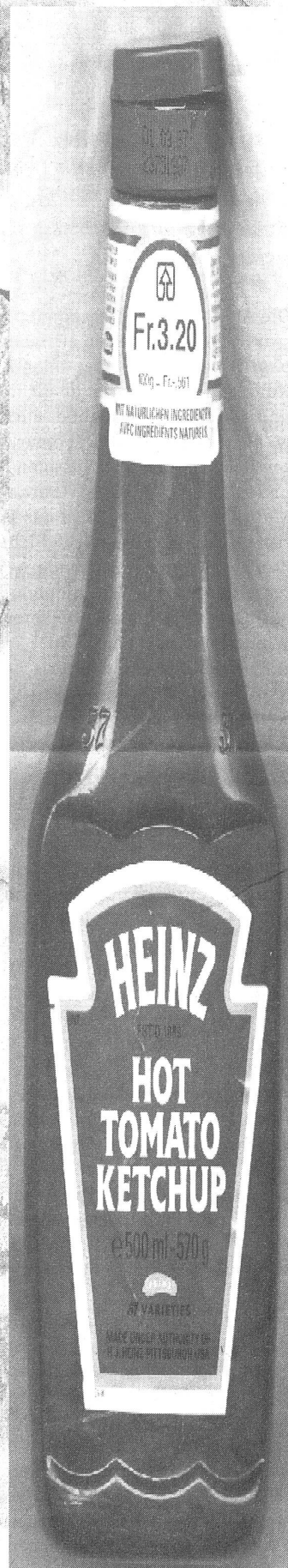
Regie: Jossi Wieler

Premiere; Theater am Neumarkt, 20:00

SAMSTAG, 21. DEZ.

LoRa-Fest

Grund zum Feiern; 13 Jahre unabhängiges Kontrastprogramm auf 104.5 MHz. Informationsstände und internationale Leckerbissen in der Aktionshalle. **Madonna Hip Hop Massaker** live, zuckersüß und zügelloser Sexy-Pop mit Augenzwinkern, 21:00. Hip Hop mit **Cora E.** und **DJ Esther**, jazzy und hardcore Rap mit Mr. «Free-style» **MC René**. Anschliessend Party mit **She-DJ Loopzilla und d Woodo** (The best of Dub Search) Im Clubraum; Multimedia-Performance mit **Brigitta Fischerin**
Rote Fabrik, Aktionshalle, ab 20:00



TYPOLOGISIERUNG DES WARENKORBES

Er ist aufschlussreicher als jeder psychologische Test und tiefschürfender als alle transzendentalen Seelenwanderungen: der Einkaufskorb im Warenhaus. Die ZS erklärt, was man aus Lebensmitteln so alles erfahren kann.

Präservative und Gleitcrème, so könnte man denken, sind etwas vom entblößendsten, was man im Supermarkt aufs Förderband legen kann. Die dicke Frau im blassblauen Sackkleid nimmt sie, ohne mit der Wimper zu zucken und zieht sie mit einer gelangweilten Bewegung über das kleine, roterleuchtete Sichtfenster. So wird aus dem Strichcode ein Preis und eine hämische, digitale Nabelschau. Der Kassenmonitor schreit es allen entgegen, die sich für das Privatleben fremder Leute interessieren: PRÄSERVATIV GENOPP. 3.80 - GLEITCREME 4.25.

Jedoch – die stoische Ruhe der Kassierin ist nicht gespielt. Sie schert sich tatsächlich keinen Deut um die unzweifelhaften Einkäufe. Sie hat längst eine weit effektivere Variante entwickelt, um die Psyche ihrer Kundschaft zu durchschauen: Ein kurzer Blick in den Einkaufskorb. Sie sortiert im Kopf Gurken, Haselnüsse und Aufbackpizza nach einem eindeutigen Raster und weiss – zack! – haargenau, wen sie vor sich hat. Auf so simple Hinweise wie Gleitcrème (abnorme Sexualpraktiken) oder Fleischeraxt (Massenmörderin) ist sie nicht angewiesen.

Wie aber funktioniert dieser kulinarische Durchblickstrick? Die Typologisierung des Warenkorbs ist, ähnlich dem lüscherischen Farbtest, eine einfache Möglichkeit, sämtliche Mitmenschen präzise zu kategorisieren. Ausschlaggebend für die Zuordnung zu einer speziellen Gattung Mensch ist einzig die Zusammenstellung der Einkäufe, die aufs Förderband gelegt werden. Verkäuferinnen wissen das schon lange. Jetzt publiziert die ZS dieses psychologische Werkzeug erstmals auch für Leute, die normalerweise vor der Kasse stehen.

Die zarte Sanftheit

Warenkorb: Aprikosencrème-Softcake mit Schokoguss, Baby-Shampoo, Diät-Wienerli (werden kalt gegessen), Fruchtzwerg, Milde Mayonnaise, flauschige Aufbackbrötchen, ein Pingu-Joghurt.

Charakteristik: Diese Probandinnen zeichnen sich durch ausgeprägt weibliche Charaktermerkmale aus. Sie sind anlehnungsbedürftig, beginnen leicht zu weinen, lachen oft (glickernd), suchen meist einen festen Freund und träumen von Kindern mit rosa Schleifen im frisch gefönten Haar.

Einschätzung: Harmlos!

Der Würgmetzger

Warenkorb: 3 Pack Speck, 5 Schachteln Hamburger (tiefgefroren), Hundewurst, Chappi, 1 1/2 Liter Fanta, harte Eier, Aromat, Büchsenravioli, Wadtländer Saucisson

Charakteristik: Aggressiver Stuhlgang, nackenbetonte Persönlichkeiten mit Hang zur Faustigkeit, ausgeprägte Stirnfalten vom Denken (wo Kassä? Gelt da? Hauen?).

Einschätzung: Strassenseite wechseln.

Der politische Überzeugungseinkauf

Warenkorb: Max Havelaar-Kaffee, Bio-Wirz, Vollkornrisotto, Emmentaler (zum Schmelzen), Reiswaffeln, Magerquark, Sellerie.

Charakteristik: Probandinnen mit äusserst hoher Aufopfe-



Seelenstriptease im Einkaufswagen

rungsbereitschaft und tiefem Blutdruck, meist übellaunig, blass und schlecht gekleidet. Im Vorstand von Radio LoRa, Aktion Dickdarm (Demokratie in christlichen Kolonien der alternativen rumänischen Mittelschicht) und aktive Befürworterinnen eines Montessori-Kindergartens in Schwammendingen.

Einschätzung: Nicht WG-Kompatibel!

Der Pfadfinderkorb

Warenkorb: Mehl, Butter, Eier, Milch, Spiral-Nudeln, WC-Papier, Denner-Bier, Schnur, Abfallsäcke.

Charakteristik: Denken an alles, machen alles selber, kochen viel aber langweilig, wissen immer wer ein Auto hat, tragen bei Regen eine Plastik-Pellerine mit Kapuze und im Sommer ein T-Shirt mit der Aufschrift «Pfila 93».

Einschätzung: Achtung, Lehm am Schuh!

Der genussfreudige Schlemmerkorb

Warenkorb: Oliven, Mostbröckli, Wein, Pariserbrot, Ananas, Zigaretten, Lachs, Präservative genopp.

Charakteristik: Menschlich sehr angenehm, theoretisch und verbal engagiert, praktisch eher faul, liebenswürdig, haben meist eine hervorragende Comic-Sammlung und verbreiten eine ausgesprochen gute Stimmung.

Einschätzung: Unbedingt sofort ein billiges Haus mit Seeanschluss und grossem Garten vermieten (Kontakte zu solchen Personen via: ZS, Stichwort «Schlemmerwohnung» Tel: 261 05 54)

Natürlich gibt es noch weitere Einkaufstypen, wie den sportiven Muskelkorb (Gemüse, Teigwaren und Fenistilin-Salbe) oder das Girly-Körbchen (leer). Am häufigsten – und für die Psychologie am interessantesten – sind aber die chamäleonesken Konsumentinnen. Sie zeichnen sich durch unsystematisch gemischte Warenkörbe aus (Lachs und Büchsenravioli). Bei solchen Einkaufskorb-Überschneidungen kann nämlich mit grösster Wahrscheinlichkeit von einer schizophrenen Persönlichkeit ausgegangen werden.

Micha Lewinsky

Wer zahlt mir alles
mit Zins und Zinseszins
heim



Liberty
Campus

Liberty Campus eröffnen und
während der Ausbildung von
Vorzugszinsen profitieren



Liberty Campus, das ideale Ausbildungskontopakete, bietet gratis Kontoführung, Zahlungsverkehr und ec-Karte. Ausserdem mehr Zinsen, Überziehungslimite auf Anfrage bis 3000 Franken, SBG-Eurocard mit 50-Franken-Einkaufsgutschein. Gratis dazu: UNich?, der Studentenfürer mit den aktuellen Überlebens tips. Jetzt am S BG-Schalter für alle Liberty Campus-Kontoinhaber und solche, die es werden wollen. Oder für Fr. 19.80 im Buchhandel. Weitere Informationen unter: <http://www.ubs.com/services/retail/german/campus.htm>.

☐ Bitte eröffnen Sie für mich ein Liberty Campus-Privatkonto.

☐ Zusätzlich ein Liberty Campus-Sparkonto (nur in Verbindung mit Privatkonto möglich)

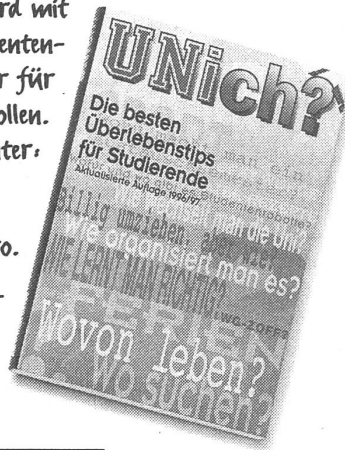
bei der S BG in _____

Name/Vorname: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ/Ort: _____ Alter: _____

Datum/Unterschrift: _____



Ausfüllen, ganze Seite heraustrennen und mit einer Kopie der Legi einsenden an: Schweizerische Bankgesellschaft, PRMA, Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich.

Wir machen mit.

