

Geoscope

Zeitschrift für Geographie-Studierende • Nummer 141 • Mai 2013





Impressum



Titelbild: petr
www.flickr.com/photos/gustavthree/

Geoscope:

Zeitschrift für Geographie-
Studierende
Universität Zürich
Winterthurerstrasse 190
8057 Zürich
redaktion.geoscope@gmail.com
www.geo.uzh.ch/microsite/geoscope
Auflage 200 Exemplare

Redaktion:

Tiziana Gees

Layout:

Sarah Aepli

Druck:

www.onlinedruck.ch
Dieses Heft wurde klimaneutral
und auf FSC Papier gedruckt.

EDITORIAL



Geschätzte treue Leserschaft!

Dies ist die, sage und schreibe, 141. Ausgabe! Wir nähern uns also langsam aber sicher einem Jubiläum. Das Thema in diesem Semester ist Tuttifrutti; Einerseits, weil wir von der Redaktion gerade gerne Fruchtsalat essen, andererseits aber auch, weil die Herkunft und der Herstellungsprozess unserer Lebensmittel und insbesondere *foodwaste* im Moment ein aktuelles Thema in den Medien ist. Den Weg, der ein Früchtejoghurt heutzutage zurücklegt, ist vielen von euch vielleicht noch bekannt, und kann ich das Ding jetzt noch essen, wenns gestern abgelaufen ist?

Natürlich gibt es wieder interessante Praktikumsberichte, Neuigkeiten vom Geoteam und einen kleinen Veranstaltungskalender.

Das Redaktionsteam wünscht euch nun mit der neuen Ausgabe vom Geoscope viel Unterhaltung, eine erfolgreiche Prüfungszeit und anschliessend wunderbare Sommertage.

GEOSCOPE

- 4 Das allererste Geoscope

INSTITUT

- 5 Events und Ausstellungen

REPORTAGE

- 6 Foodwaste
- 7 Containern - DumpsterDiving
- 9 Strategien gegen Foodwaste
- 10 Kreatives Kochen
- 12 Fruchtsalat
- 12 Bin unter der Dusche - bitte mind. 5 Mal klingeln lassen

GEOTEAM

- 14 Schneeweekend: 2.-3. März 2013
- 15 EGEA

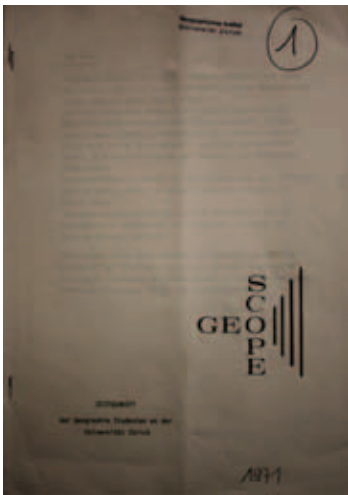
STUDIUM

- 17 Earth System Science (ESS) Master
- 19 Jungle Farming
- 22 Arctic Science – Geographen in Kiruna

Das allererste Geoscope!

Text: Tiziana Gees

Hast du dich auch schon gefragt, seit wann es das Geoscope schon gibt? Spätestens nachdem ich im letzten Jahr die frisch gedruckte Ausgabe vor einer Vegetationsgeographie-Vorlesung ausgeteilt hatte und Prof. Burga anmerkte, zu seiner Zeit hätte es noch völlig anders ausgesehen, noch ohne Schnickschnack und farbige Bilder, ja, da habe ich versucht, mir das allererste Geoscope vorzustellen.

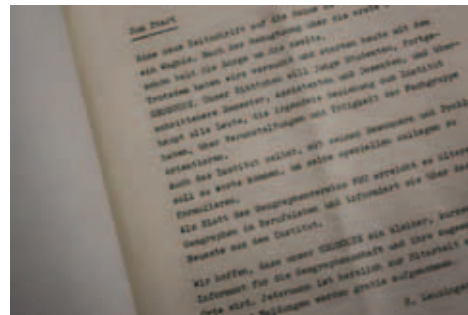


Als ich dann am gleichen Tag einige Exemplare in der Instituts-Bibliothek auslegen wollte, bin ich Gary Seitz über den Weg gelaufen, der dann prompt auch eins wollte. Seit der Gründung vom Geoscope wurde ausnahmslos von jeder Ausgabe eins aufbewahrt.

Auch das allererste? Natürlich! Das allerallerallererste? Aus dem Jahr 1971? Wirklich? Ist es ausleihbar? Natürlich!

Nun liegt es vor mir; schlicht, noch in A4 und mit Schreibmaschine getippt. 18 Seiten mit über 40 Jahren auf dem Buckel, das Papier schon ein bisschen gelb!

38 Jahre später erschien dann ein Artikel von Henri Leutzinger, ein Mitbegründer vom Geoscope. Im Mai 2009 hatte unsere kleine Zeitschrift nämlich, wie schon so oft, existenzielle Schwierigkeiten. Auch 2013 herrscht erneut ein Schreiber-Mangel und wieder schaut man zurück auf die Anfänge, fragt sich, wie dieses langjährige Projekt auf die Beine kam, was die Motivation dahinter war, was sich seither verändert hat. Henri Leutzinger nannte als Hauptmotivation „ein unbändiges Informationsbedürfnis“. Das Geoscope sollte über die Tätigkeiten und Veranstaltungen der Fachgruppe Geographie und Neuigkeiten im



Institut berichten. So wurde über Kolloquien und das Geographenfest informiert, man setzte sich für eine gute Beratung

der Erstsemestrigen ein und organisierte ein Seminar zum Thema „Geograph und Umwelt“, sowie einen Fotokurs und bemühte sich um mehr Kontakt zu den Geologiestudenten. Die Mühe, ein neues Heftli zu gründen, haben uns die fleissigen Leute also vor über 40 Jahren abgenommen. Kannst du schreiben oder willst du es üben? Möchtest du die künftigen Erstsemestrigen in das Leben am GIUZ einweihen, eine DoBar mal aus deinem Blickwinkel schildern? Interessiert dich die Forschung einer Person am GIUZ und würdest du mit dieser gerne einmal ein Interview durchführen? Im Geoscope kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen, denn was in der Welt hat schon keinen Raumbezug?

Auch wenn du keine Lust zum schreiben hast, sind wir doch über konstruktive Kritik und natürlich auch über Lob sehr froh. Hilfe uns, dieses Heft noch viele weitere Jahre an die Institutsmitglieder zu bringen, die Leser zu unterhalten und auch ab und zu zum Nachdenken oder Schmunzeln zu bringen.



Events und Ausstellungen

Events

- 28.05.2013 GIScience Colloquium: **Video visual analytics of Movement**
Prof. Daniel Weiskopf (Visualization Research Center University of Stuttgart)
16:15-18:00, Y25H92
- 30.05.2013 Colloquium in Remote Sensing: **Physically based Models for Remote Estimation of Terrestrial and Aquatic (coastal and inland waters) Ecosystems Production**
Prof. Dr. Anatoly Gitelson
15:00-17:00, Y25-H-92
- 06.06.2013 Völkerkundemuseum: Filmreihe Donnerstagskino: Ethnologische Themen der Zeit
Black Gold; Film von Nick Francis, 2007, Äthiopien, 78', Sprachen: Amhara, Oromiffa, Englisch, mit englischen Untertiteln.
- 18.06.2013 Zürcher Humangeographisches Kolloquium: **Island upon Island, Sovereignty upon Sovereignty: Mapping the carceral archipelago through island detentions**
Alison Mountz (University of Waterloo, Ontario, Canada)
16:15-18:00, Y25H92
- 25.06.2013 **ESRI-Campustag** an der Hochschule Rapperswil
Anmeldeschluss: 7. Juni 2013; Teilnahme kostenlos

Ausstellungen

- 11.12. 2012 Zoologisches Museum: **Galápagos**
- 08.09.2013 Öffnungszeiten:
Di – Fr: 9-17 Uhr
Sa & So: 10-17 Uhr
Eintritt frei
- 15.03 2013 Archäologische Sammlung: **VITRI-NA. Athener Schaufensterpuppen 1999-2012**
fotografiert von Ingrid Keller
Öffnungszeiten:
Mo: geschlossen
Di- Fr: 13-18 Uhr
Sa & So: 11-17 Uhr
Eintritt frei

Aktuelle Informationen unter www.geo.uzh.ch und www.uzh.ch

Foodwaste

Text: Tiziana Gees

Immer bekannter wird das sogenannte Containern oder Dumpstern, also das Mitnehmen von Lebensmitteln, welche von Supermärkten aus verschiedenen Gründen weggeworfen wurden. Dieses Thema wird auf den nächsten Seiten näher betrachtet. In diesem ersten Teil findest du einige Fakten über Lebensmittelverluste in der Schweiz.

In der Schweiz geht rund ein Drittel, der für den Konsum produzierten Lebensmittel, verloren. Die Frage ist nun, wo denn diese enormen Verluste entstehen. Ein Drittel der Lebensmittel; das sind jährlich zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel! Wo genau geht welcher Anteil verloren? Sind wirklich die Supermärkte die grossen Verschwender?

Aus der Zusammenarbeit von zwei Schweizer Masterstudenten, die diesen Fragen auf den Grund gingen, dem Verein foodwaste.ch und dem WWF Schweiz entstand im Oktober ein Bericht, der die Situation kurz zusammenfasst.

In der Schweiz verursachen die Privathaushalte und die Gastronomie beinahe 50% der Abfälle, im Schnitt 320 Gramm pro Kopf (z.B. zu viel gekauft, falsche Lagerung, Wegwerfen nach Ablaufdatum, keine Resteverwertung). Dabei soll man aber immer im Hinterkopf behalten, dass es natürlich einen Unterschied

macht, ob man ein Kilo Äpfel oder ein Kilo Fleisch wegwirft. Die Angabe in Gewicht ist also nicht die geeignetste. Ausserdem basieren die Zahlen im Moment noch auf Schätzungen und Stichprobenerhebungen.

Die Landwirtschaft ist für ca. 20% der Verluste verantwortlich (z.B. nicht den Normen entsprechend) und der Rest entsteht bei Handel und Verarbeitung (z.B. Reste, nicht den Normen entsprechend, überschrittenes Verkaufsdatum). Bei diesen Zahlen sind unvermeidbare Verluste wie Rüstabfälle etc. nicht eingerechnet.

Die Lebensmittelproduktion benötigt viele unserer Ressourcen, neben Wasser und Boden natürlich auch fossile Energieträger, denn die Produkte kommen aus allen Ecken unseres Planeten. Wenn auch noch die Entsorgung dazu kommt, steigt die Umweltbelastung noch weiter. Was können wir tun?

Food Waste-Wanderausstellung

Zürich, Markt Oerlikon, 31.05.2013

Genf, 05.06.2013

Sion, 16.06.2013

Lausanne, 27. - 28.06.2013

Konferenz: Strategien gegen Food Waste - Input, Vernetzung und Anstösse zu neuen Lösungswegen.

13.06.2013, 9:15-16:30 Bern/Zollikofen an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL)

Informationen zur Teilnahme findest Du auf <http://foodwaste.ch/konferenz/>

Wir, die Konsumenten, können unseren Teil zur Problemlösung beitragen, indem wir bewusster einkaufen. Früchte und Gemüse auf dem Markt oder dem Bauernhof kaufen und saisonal einkaufen ist ein einfacher Schritt (für Smartphone-Besitzer gibt es eine WWF Ratgeber-App: http://www.wwf.ch/de/aktiv/gluecks_experiment/app_essen/). Weitere Tipps findest du in diesem Heft.

Man ist jetzt auf der Suche nach nachhaltigen Lösungsstrategien für dieses Problem. Am 13. Juni findet in Bern, Zollikofen eine Konferenz zu diesem Thema statt, wo verschiedene Vorträge und Podiumsdiskussionen stattfinden werden (siehe Kasten für mehr Infos).

Containern - DumpsterDiving

Text: Isabelle Aebersold Bilder: Isabelle Aebersold

Es ist ein trostloser, nass-kalter Donnerstagabend. Ein kleines Grüppchen junger Leute kämpft sich mit hochgeschlagenen Kapuzen durch den Nieselregen.

Es ist ein trostloser, nass-kalter Donnerstagabend. Ein kleines Grüppchen junger Leute kämpft sich mit hochgeschlagenen Kapuzen durch den Nieselregen. Kurz vor dem Eingang eines Grossverteilers bleiben sie stehen und stecken die Köpfe zusammen. Jemand sagt: „Wenn einer kommt, rennt weg. Ich werde bleiben, aber nehmt keine Rücksicht auf mich.“ Dann gehen sie zielstrebig um das Gebäude herum und machen sich an den Containern zu schaffen, welche im Hinterhof stehen. Was da zum Vorschein kommt ist verblüffend: Abgepackte Kartoffeln, Salate, Zitronen, Orangen. In einem Grünabfuhrbehälter finden sich Auberginen, Radieschen, Trauben, Bananen. Alles in absolut geniessbarem Zustand. Die Lebensmittel

werden in Rucksäcke gepackt und die Gruppe verschwindet wieder so unbemerkt, wie sie aufgetaucht ist. Die junge Frau, welche zuvor auf die Flucht hinge-



Zutaten für ein reichhaltiges Nachtessen

wiesen hatte, scheint fast ein wenig enttäuscht, dass niemand auf sie aufmerksam geworden war. „Ich will es darauf ankommen lassen und nehme eine Anzeige gerne in Kauf. Dann gehe ich aber vor die Medien damit. Eine Gesellschaft, in der Leute verzeigt werden, weil sie Abfall weiterverwenden, das ist doch absurd.“



Mit dieser Meinung steht sie nicht alleine da. „Containern“ oder „DumpsterDiving“ wurde in den letzten Jahren zu einer verbreiteten Praktik unter Leuten, die sich gegen Food Wasting auflehnen. Kritik an Massenkonsum, globalem Kapitalismus und an der heutigen westlichen Wegwerf- und Verschwendungsgesellschaft finden Ausdruck im Containern.

Auch in Zürich ist DumpsterDiving verbreiteter als es auf den ersten Blick scheint. Verschiedene Gruppierungen, oft mit politischem Hintergrund, treffen sich

regelmässig, um einen Container zu durchsuchen und anschliessend daraus ein gemeinsames Essen zu kochen. Dabei wird diskutiert, debattiert und das eigene Konsumverhalten kritisch hinterfragt.

Angesteckt von dieser weltverbessernden Stimmung starte ich einen Selbstversuch im Containern. Einen ganzen Abend lang streiche ich nachts um Filialen von Grossverteilern und spähe nach Containern. Die Sache stellt sich aber schwieriger heraus, als angenommen: Migros und Coop schliessen ihre Container sowieso immer ab, also versuche ich mich gar nicht erst daran und visiere deshalb Denner. Doch dieser versteckt seine Abfälle entweder so gut, dass ich sie nicht finde oder die Container stehen direkt an einer viel belebten Strasse, wo sicher niemand Hand anlegt. Bei Aldi werde ich schlussendlich fündig. Doch während ich direkt vor meinem Ziel stehe, verlässt mich mein Anfall von Rebellion und ich mache kurzum kehrt. Mit müden Beinen, leeren Händen aber unbeflecktem Strafregisterauszug mache ich mich auf den Heimweg und werde wohl auch in Zukunft meine Lebensmittel auf dem konventionellen Weg beim Grosshändler einkaufen.

Strategien gegen Foodwaste – Was DU in DEINEM Alltag tun kannst:

Text: Quirina Merz

PRÄVENTION:

Kauf' nur so viel ein, wie du auch wirklich brauchst. Sortiere Deine Vorräte so, dass Produkte welche bald ablaufen, vorne im Regal/Kühlschrank stehen. Gehe sorgsam mit den Nahrungsmitteln um, denn „andere Kinder haben nichts zu essen“. Das hast Du schon tausendmal gehört? Dann handle danach. Lebensmittel sind oft länger haltbar, als angegeben ist. Ein Joghurt, welches Morgen abläuft, verwandelt sich nicht um Mitternacht in eine hochgiftige, radioaktive Substanz, hier braucht es gesunden Menschenverstand, um abzuschätzen, ob etwas noch geniessbar ist. (Katzen eigenen sich übrigens hervorragend als Mundschenk, denn sie essen keine verdorbenen Lebensmittel.)

Du hast schon zu viel eingekauft? Dein halber Kühlschrank ist drauf und dran, zu vergammeln? Drei einfache Methoden, wie Du das Problem in den Griff bekommst:

Einfrieren

Einfrieren ist die beste und einfachste Art, Lebensmittel zu konservieren. Das Einfrieren stoppt den Verwesungsprozess der Lebensmittel, ausserdem kann man so ziemlich alles einfrieren, und falls Du das jetzt nicht glaubst, denk mal darüber nach, was es auf einer Tiefkühlpizza hat. Eben: so ziemlich alles! Bitte denkt daran, die Lebensmittel einzufrieren, bevor sie vergammelt sind (vergammelte Lebensmittel werden auch durch Einfrieren nicht wieder geniessbar). Und vergesst nicht, den Gefrierschrank ab und zu leerzuessen. PPS: Champagner sollte man nicht einfrieren.

PPS: Von mehrmaligem Auftauen und wieder Einfrieren wird abgeraten.

Trocknen

Durch trocknen lässt sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln wie Obst und Gemüse verlängern. Einfach in Scheiben schneiden, und dann ab in den Dörex/Backofen, alternativ kann das Ganze auch auf eine Schnur gefädelt werden und auf dem Estrich aufgehängt werden. Alles in allem eine eher aufwändige Art, Lebensmittel vor dem Verfall zu retten, aber so lassen sich dann günstig Produkte wie getrocknete Öpfelringli selber herstellen... *mmmhm*.

Verschenken

Auch eine sehr gute Methode. Am Morgen nach der Party kratzt Du am besten die letzten Snacks und Reste zusammen, bastelst etwas, was appetitlich aussieht, und besänftigst damit die Nachbarn. Sonst bringst Du die Reste - vor allem, wenn noch Kuchen und dergleichen, sowie Spirituosen übrig sind - mit an die Uni, so werden auch die frühmorgendlichen Stunden ein echter Kracher! Hast Du grosse Mengen an unzubereiteten Lebensmitteln (z.B. Schrebergartenausbeute), so informiere Dich doch über bedürftige Personen in Deiner Nähe. Beachte: Lebensmittel sollten nur verschenkt werden, wenn sie gesundheitlich unbedenklich sind und appetitlich aussehen. In Deutschland gibt es eine Initiative, von Privatpersonen und Lebensmittelhändlern, welche sich dafür einsetzen, überschüssige Lebensmittel gratis zu verteilen: <http://foodsharing.de>



Das System funktioniert folgendermassen: Personen, welche einen Überschuss an Nahrungsmitteln haben, tragen ihren Standort mit einer Beschreibung der Lebensmittel auf einer Karte ein. Interessierten, die in der Nähe sind, können dann die Nahrungsmittel gratis abholen.

Zürich fehlt noch auf der Karte. Sind wir Geographen

die ersten?

Also, kauft Euch einen anständigen Block für den Einkaufszettel oder eine gute App und eine grosse (und energieeffiziente ;-) Tiefkühltruhe.

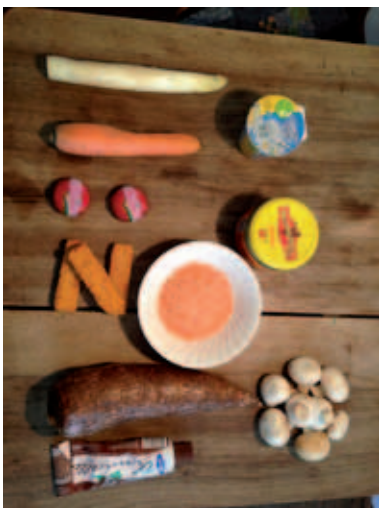
Dein Leben- Dein Handeln –Deine Verantwortung

Kochen für kreative Köpfe: die Resteverwertung

Text: Alena Krähenbühl, Tiziana Gees

Bild: Alena Krähenbühl

Wie oft macht man den Kühlschrank auf und geht dann einkaufen, obwohl er eigentlich gar nicht leer ist? Irgendeine Zutat für das gewohnte Gericht fehlt, oder die vorhandenen Lebensmittel passen einfach unmöglich zueinander. Quatsch mit Sauce, dachten wir, und präsentieren euch in diesem Artikel einige Möglichkeiten, aus wild zusammengewürfelten Zutaten ein akzeptables, wenn nicht meisterhaftes Nachtessen zuzubereiten.



Die Zutaten:

- Champignons
- Guacamole
- ein laktosefreies Nature-Joghurt
- 2 Babybel
- ein Rüebli
- eine Spargel
- 3 Fischstäbli
- ein Maniok
- rote Linsen
- Vermicelle aus der Tube

hatten wir Entscheidungsschwierigkeiten, denn 10 Zutaten bringen nach Luchsinger'scher Weisheit ja... hmmm, ummm.....naja, ca....viele Kombinationsmöglichkeiten.

Nach einigem Hin und Her sah das Redaktionsmenu dann folgendermassen aus:

Vorspeise:	Mit Guacamole gefüllte Champignons und mit BabybelüberbackeneRüeblistückli
Hauptspeise:	gebratener Maniok, serviert mit Linsen-Spargel-Eintopf, dazu die drei Fischstäbli
Dessert:	Mit dem Joghurt hübsch angerichtete Vermicelle

Obwohl wir uns Mühe gegeben hatten, möglichst unpassende Lebensmittel zusammenzustellen, kam uns die Kombination gar nicht mehr so abwegig vor, als dann alles vor uns auf dem Tisch stand. Viel mehr



Der Vorschlag der fleissigsten aller Studentinnen:

Vorspeise:	Guacamole-Dip für Rüebli und Chamignon-Stückli.
Hauptspeise:	Fischstäbli mit Maniok (gekocht wie Kartoffeln) und dazu Spargel-Linsen überbacken mit Babybel
Dessert:	Jogurt-Vermicelle-Pappe

Eine Sukkulenten-Liebhaberin würde folgendes Menu zubereiten:

Vorspeise:	Zum Apero gibt's Karotte-Dip mit Guacamole
Hauptspeise:	Maniok und Spargel in Salzwasser kochen, Linsen separat kochen; Maniok und Fischstäbli in etwas Öl anbraten; Maniok zu Linsen geben, abschmecken und mit einem Klacks Joghurt dekorieren; Pilze mit gut gewürztem Spargel füllen und mit Babybels überbacken
Dessert:	Vermicelle, allenfalls mit Joghurt

«Ich vertraue jetzt auf allgemeine Würzgrundkenntnisse & gebe diesbezüglich keine genaueren Anweisungen.»

Auch ein Biologe kommt zu Wort:

«Come on! Fischstäbli und Käs und Pilz? Das passt jo wiad Fuscht ufs Aug. Naja, here we go (i ganga drvo us, dass Gwürz à discrétion zur Verfüagig stönd).»

Vorspeise:	Fischstäbchen an zwei feinen Saucen: Joghurt-Dill und Guacamole. Dazu Spargel.
------------	--

Hauptspeise:	Linsen-Karotten-Maniok-Pilze-Gratin, mit Babybel überbacken (nur ½ Maniok brauchen)
Dessert:	Andere Hälfte der Maniokwurzel kochen, oder noch besser: frittieren, süssen und mit Vermicelle-Garnitur servieren.

«Et voilà!»

Und auch der letzte Vorschlag lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen:

Vorspeise:	Salat mit Fischstäbchen - Karotte reiben - Spargel in 1 cm dicke Streifen schneiden und kochen - Mischen und mit Salz, Pfeffer & Zitrone würzen - Fischstäbchen braten und zum Salat dazu legen
Hauptspeise:	Maniokgratin - Maniok in Würfel schneiden und gar kochen - Linsen und Champignon kochen und etwas scharf würzen - Gratinform mit Maniokwürfel füllen - Linsen und Champignon in Gratinform füllen - geriebenen Babybel über Linsen und Champignon streuen und backen - Manikogratin mit Guacamole servieren
Dessert:	Kirsch Vermicelle Vermicelle aus der Tube mit etwas Kirsch vermischen und als Dessert schön anrichten



Glückliche Früchtchen

Text: Alena Krähenbühl

Nach langem Warten ist nun der Sommer endlich gekommen und mit ihm auch die Fruchtsalatsaison. Jeder weiss, dass Früchte gesund sind: Ananas stillen Schmerzen, Melonen machen schlank und Bananen steigern die Potenz. Und wer noch mehr wissen will, soll hier erfahren, dass der Apfel im antiken Griechenland als Liebesbeweis galt. Gut und recht das Ganze, aber Fruchtsalat ist doch gleich Fruchtsalat - oder? Ein paar Früchte schnipseln, in eine Schüssel hauen und Nidle darüber?

Nun hier ein paar alternative Ideen für den ultimativen, nicht langweiligen Fruchtsalat:

- Kiwi gehören in jeden Fruchtsalat – ohne Kiwi ist ein Fruchtsalat einfach trostlos
- In die Sahne kann beim Schlagen nach und nach Kokosmilch gegeben werden

- Mit Chili würzen
- Grand Marnier, Likör oder was Ähnliches passt zu jedem Fruchtsalat
- Anstelle von Zucker Honig zugeben
- Parmaschinkenstreifen passen zu Nektarinen im Fruchtsalat
- Garnelen oder angebratene Shrimps reinschmeissen
- Forest Gump zuliebe
- Fruchtsalat kann man überbacken
- Farbenfruchtsalat, dabei nehme man nur Früchte einer Farbe

<http://pagewizz.com/20-interessante-fakten-ueber-ein-deutsches-lieblingsobst-den-apfel/>

<http://www.menshealth.de/fruchtdrinks.1296.htm>

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/fruchtsalat/Rezepte.html>

Bin unter der Dusche – bitte mind. 5 Mal klingeln lassen

Text: Alena Krähenbühl

Erreichbarkeit scheint ein aktuelles und gemeingesellschaftliches Thema zu sein, wobei es jeder anders handhabt mit dieser Erreichbarkeit. Wikipedia definiert Erreichbarkeit als die Möglichkeit, von Personen direkt oder über andere auf andere soziale Akteure einzuwirken und mit ihnen zu interagieren. Interaktion wiederum ist das wechselseitige Aufeinanderwirken von Akteuren und eine soziale Handlung. Wer erreichbar ist, ist also sozial – und die anderen?

Lassen wir das mal so stehen. Ein grosser Schritt zu der heutigen Erreichbarkeit hat sicherlich das Mobiltelefon geleistet. Das erste Mobiltelefon kam von Motorola, war 33 mal 9 mal 4 Zentimeter gross und

wog 800 Gramm bei einem Preis von knapp 4000 Dollar und einer Akkulaufzeit von 30 Minuten. Das war früher, aber früher heisst in diesem Fall 1983, was erst 30 Jahre her ist. Und heute ist ein Mobiltelefon



viel kleiner, kann viel Mal mehr und ist sehr viel weiter verbreitet – heute werden weltweit doppelt so viele Mobiltelefone verkauft wie Kinder geboren.

Die meisten Leute sind fast immer erreichbar, auch am Wochenende, spät Abends und während dem Mittagessen, so gibt es beispielsweise das Phänomen des Phantomvibrierens. Es gibt unzählige Apps auf dem Smartphone, die das Leben sicherlich einfacher machen und einem Nutzer erlauben, flexibler und informierter zu sein.

Doch es gibt auch Nachteile der ständigen Erreichbarkeit über das Smartphone. Diese ständige Erreichbarkeit der sogenannten Generation on versetzt uns in einen Daueralarmzustand, da wir immer aufpassen müssen nichts zu verpassen. Es ist nachgewiesen, dass das Gehirn beim Klingeln des Smartphones sehr aktiv ist, etwa so, wie wenn ein Steinzeitmensch einem Löwen begegnete. Somit ist das Smartphone ein Stressfaktor für den Menschen. Dies kommt daher, dass das Gehirn des Menschen von der Evolution her noch nicht im Stand ist, mit modernen Technologien umzugehen und keinen Filter dafür besitzt, was wichtig ist und was weniger. Klingeln ist gleich Klingeln und das bedeutet Alarm und Stress für das Gehirn.

Wieso will der moderne Mensch also immer erreichbar sein und nichts verpassen, obwohl dieses Verhalten sein Gehirn stresst? Einerseits ist das Smartphone ein relativ junges Gerät und es besteht nach wie vor das Bedürfnis, alle Möglichkeiten dieser Errungenschaft auszutesten. Andererseits gibt das ständige Klingeln des Geräts einem das Gefühl von Wichtigkeit. Je mehr Leute mich kontaktieren, sei das über facebook oder eine andere soziale Plattform, desto wichtiger bin ich und das will zugegebenermaßen jeder sein. Die Frage bleibt offen, ob man sich nicht fast eher durch die ständige Erreichbarkeit ausnutzen lässt, als dass die eigens investierte Zeit in schnelle Antworten und Kommentare wertgeschätzt wird.

Vielleicht ist auch eine gewisse Informationsgeilheit der Grund dafür, dass wir uns von diesem Gerät so beherrschen lassen. Ein Ereignis als erster zu wissen oder sich als erster in einen Doodle eingeschrieben zu haben zeigt, dass man früher als die anderen informiert war und daraus einen Vorteil zieht, da man etwas ja schon erledigt hat. Daraus kommt das Argument des Zeitgewinns durch die Verwendung eines Smartphones. Durch ein Smartphone hat man mehr Zeit, da vieles schnell und effizient nachgeschaut werden kann. Man muss sich nicht mehr im Voraus informieren und kann sich einfach schnell zwischen durch aktualisieren. Emails kann man sofort beantworten und auf der Toilette kurz einen wichtigen facebook-Kommentar schreiben – um diese Dinge dann später nicht mehr tun zu müssen und Zeit für anderes zu haben. Aber ganz ehrlich, hat die alle 11 minutige Streicheleinheit für das Smartphone uns wirklich mehr Zeit eingebracht? Und falls ja, womit verbringen wir diese Zeit? Und stellen wir das Smartphone ab, wenn wir diese gewonnene Zeit in Anspruch nehmen?

<http://de.wikipedia.org/wiki/Erreichbarkeit>

<http://de.wikipedia.org/wiki/Interaktion>

<http://www.spiegel.de/netzwelt/mobil/25-jahre-handy-der-knochen-der-die-welt-veraenderte-a-559225.html>



geoteam

fachverein geographie universität zürich

www.geoteam.uzh.ch

Schneeweekend: 2.-3. März 2013

Text: Isabelle Thurnherr Bilder: Geoteam

Bereits zum zweiten Mal führte das Skiweekend nach Davos. Im eigens für uns reservierten Eisenbahnwagen entflohen wir dem von Nebel geplagten Flachland. Etwa beim Erreichen der Bündler Kantonsgränze lachte uns die Sonne schon strahlend entgegen: Keine Wolke am Himmel!

Je näher wir Davos kamen, desto dicker wurde auch die Schneedecke. Erfreut über diese Aussichten entledigten wir uns am Bahnhof Davos Platz allen überflüssigen Gepäcks und erkämpften uns am Jakobshorn ein Skiticket. Anschliessend genossen wir die Stunden auf der Piste.

Studis, die weniger Lust auf Ski und Snowboard fahren hatten, machten sich auf zu einer Schneewanderung mit ausgedehnter Mittagspause und Kartenspielen auf der Sonnenterrasse.

Am frühen Abend füllte sich dann die (Schlagermusik dröhnende) Terrasse des Bolgen Plasas zunehmend mit durstigen Geographen.

Nach einem kurzen Marsch in unser gemütliches Ferienhaus, bezogen wir unsere Zimmer und machten uns ans Spaghetti-Kochen. Schon bald war der Essraum mit den 58 Teilnehmern gefüllt und es wurde gespeist und getrunken. Nach dem Essen amüsierten wir uns mit Spielen aller Art. Von diesen in Stim-

mung gebracht, zogen fast alle Geographen noch los in die Bolgenschanze. Nach einem Hackisacki-Contest tanzten wir, je nach Energie, noch bis tief in die Nacht. Hungrige gönnten sich als Bettmümpfeli die restlichen Spaghetti.

Nach einem noch etwas verschlafenen Brunch bestehend aus Rühreiern, Speck, Zopf und Müesli räumten wir das Haus mit vereinten Kräften auf und machten uns auf die Piste, genossen die Sonnenterrasse oder reisten nach Hause.





EGEA -

European Geography Association for students and young geographers

Text: Daniel Buis, Tiziana Gees Bilder: Dani Buis, www.egea.eu

Eigentlich erübrigt sich dieser Beitrag, denn ihr wart sicher alle an der DoBar und habt euch fleissig über EGEA informiert. Für alle, die von Grill und Bier abgelenkt waren, hier noch einmal das Wichtigste.



Im Jahr 1987 setzten sich Studenten aus Warschau, Barcelona und Utrecht zusammen und gründeten EGEA mit dem Ziel, europäische Geographie-Studenten zu vernetzen. Die Idee stiess auf reges Interesse, und so wuchs EGEA von Jahr zu Jahr und zählt heute fast 80 Mitglieder (oder Ableger, sogenannte „entities“) aus 28 Ländern. Es werden regionale und jährlich ein gesamt-europäischer Kongress, sowie Austauschprogramme organisiert, Informationsbroschüren erstellt und Workshops durchgeführt. EGEA ist in vier Regionen aufgeteilt: North and Baltic Region, Eastern Region,

Western Region und EuroMed Region, wobei jede Region einen Abgeordneten wählt. Jeweils im Frühling finden die regionalen Kongresse statt, wo dann ein geographisches Thema näher betrachtet und natürlich das Gastland näher kennengelernt wird. Bei den Austausch-Programmen, die ungefähr eine Woche dauern, besucht eine entity die andere und schaut sich die geographischen Abteilungen der Host-Uni an. Zusätzlich werden Exkursionen, Ausflüge und Parties organisiert, man lernt also unglaublich viele Leute kennen! Die Mitgliedschaft bei EGEA bringt unglaubliche Möglichkeiten mit sich, Bekanntschaften auf dem ganzen Kontinent zu knüpfen, ist nur der Anfang!

Nun ist seit kurzem ist auch unser Geoteam bei EGEA dabei! Wie es dazu kam, erfährst du auf der nächsten Seite:





Eines Tages beschloss das Geoteam, die verstaubten Tiefen seines Archivs genauer unter die Lupe zu nehmen. Da entdeckten sie einen verbogenen, alt aussehenden Ordner „EGEA“ und wunderten sich, was das wohl sein könnte. Offenbar war das

Geoteam in den 90er Mitglied bei EGEA. Nach einer ausführlichen Internetrecherche (Google, 2min) entdeckten wir, das EGEA der Europäische Geographieverein ist, und wir wunderten uns warum wir 1998 da ausgetreten sind. Wir beschlossen, da wieder Mitglied zu werden, damit wir einen Europäischen Austausch fördern können.

Daniel hat sich also im Namen des Geoteams bei EGEA beworben, schon nach kurzer Zeit, am 12. Januar 2013 kam die Antwort „approved“ – wir sind eine offizielle „candidating Entity“. Wir können bereits überall mitmachen und nach ca. einem Jahr werden wir voraussichtlich zu einer vollausgewachsenen Entity.

Dann ging alles schnell: Andrea und Daniel reisten im April nach Berlin, an den Western Regional Congress, mit 150 Geographen aus aller Welt (respektive Europa). Dort sind wir super aufgenommen worden,



kaum einer konnte glauben, wieso Zürich einfach so von sich aus wieder Mitglied wurde, und es kamen verschiedene Exchange-Angebote (Münster, Graz, Tübingen,...). Das Motto war „POWER of GENERATIONS - FROM DIVISION TO VISIONS“.

Im nächsten Jahr wird EGEA Bern den nächsten Western Regional Congress organisieren, voraussichtlich vom 3.-8. Mai in Sigisdorf (BE). Zürich wird davor den Pre-Event organisieren: Starten wird er am Donnerstag mit einer DoBar.



Nun geht es aber bei EGEA Zürich als erstes darum, interessierte Mitglieder zu finden! EGEA ist ideal für alle, die gerne reisen oder Geographen aus anderen Ländern kennen lernen wollen. Es gibt viele Möglichkeiten, enorm günstig Europa zu bereisen und die Orte von lokalen Studenten gezeigt zu bekommen.

Wenn ihr mehr wissen wollt, schreibt eine Mail an Daniel (daniel.buis@uzh.ch)



Earth System Science (ESS) Master - vernetzt denken in vernetzen Systemen

Text: Quirina Merz, M. Schaepman

Bilder: www.ess.uzh.ch

Das Wichtigste in Kürze:

Umfang: 120 ECTS

Verantwortliche: Prof. M. Schmidt (BSc), Prof. M. E. Schaepman (MSc, PhD)

Trägerschaft: Geographisches Institut, Institut für Umweltwissenschaften, Departement Erdwissenschaften (ETH)

Website: www.ess.uzh.ch

Um was geht es?

„Erdsystemwissenschaften“ ist ein neuer Studiengang der MNF (Mathematisch-naturwissenschaftlichen Fakultät).

Das Studium ist geprägt von einem ganzheitlichen Ansatz: so werden alle Sphären der Erde behandelt und intensiv die Wechselwirkungen und Vernetzungen zwischen einzelnen Systemen und dem ganzen System Erde untersucht. Hier zeigen sich gewisse Parallelen zu einem Geographiestudium, jedoch werden Naturwissenschaften stärker in das Zentrum gestellt: Mathematik, Chemie und Biologie bilden die Grundlagen, welche im Bachelorstudium vermittelt werden. Daneben werden je nach Interesse Kenntnisse in Bereichen Fernerkundung, Geologie, Bodenkunde, Atmosphäre etc. erworben.

Was unterscheidet den ESS Master von einem Master mit Schwerpunkt Physische Geographie oder einem Master in Erdwissenschaften an der ETH?

Der ESS Studiengang reiht sich zwischen die ETH und UZH ein. Im Bachelorstudiengang ESS finden Module an der UZH sowie ETH statt und die Grundausbildung ist stärker naturwissenschaftlich

ausgerichtet als im Bachelor Geographie, allerdings weniger ingenieurtechnisch ausgerichtet als an der ETH (siehe Grafik nächste Seite).

Besonderheiten

Der Masterstudiengang umfasst 4 Semester und beinhaltet ein obligatorisches Praktikum, welches je nach Vorlieben in einem akademischen Umfeld oder in der Privatwirtschaft absolviert wird.

In Diskussion mit der ETH ist ausserdem noch, den Master ESS als Joint Master UZH ETH zu führen.

„Chancen und Risiken“ eines neuen Masters

Der ESS Master ist ein neuer Master, vieles ist zum jetzigen Zeitpunkt noch in Aufbau. Durch die geringere Anzahl von Studierenden ist es aber einfacher, mit den Verantwortlichen in Kontakt zu kommen, sollte es zu Problemen kommen.

Für die Verantwortlichen ist es auch einfacher, den Studierenden ein direktes Feedback zu geben.

Wie kann ich von einem Geographie Bachelor auf den ESS Master wechseln?

Grundsätzlich ist ein Wechsel möglich, es muss aber mit einem (grossen) Zusatzaufwand im Umfang von



ca. 30 ECTS gerechnet werden. Je nach Nebenfach ist es aber weniger Stoff, der nachgeholt werden muss. Günstig sind naturwissenschaftliche Nebenfächer wie beispielsweise Physik. Jeder Wechsel wird individuell besprochen. Interessenten melden sich direkt bei der Studienberatung der Geographie oder Herrn Meuret.

(u.a. Terrestrial Biogeosciences, Hydrosphere, Cryosphere, Biosphere, ...)

18/15 ECTS Wahlbereich: weitere Kurse aus dem ESS Programm, Integratives Projekt, Forschungsprojekt
30 ECTS Masterarbeit

15 ECTS Praktikum in Industrie oder akademischem Umfeld

Aufbau des Masters:

12 ECTS Interdisciplinary Methods: Module aus dem Bereich der Fernerkundung, GIScience; Experimente durchführen, Modellierung, und Programmieren

48 ECTS Wahlpflichtbereich, aus verschiedenen Modulpackages können drei ausgewählt werden.

Quellen:

M. Schaepman

<http://www.ess.uzh.ch>

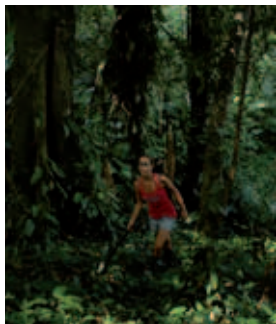
<p>ETH</p> <p>MSc Earth Science Majors</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geophysics - Mineralogy & Geochemistry - Engineering Geology - Geology 	<p>UZH ETH</p> <p>MSc Earth System Science Specializations:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biosphere - Hydrosphere/Cryosphere - Lithosphere - Human Sphere 	<p>UZH</p> <p>MSc Geographie Spezialisierungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humangeographie - Physische Geographie - Fernerkundung - GIScience
<p>ETH</p> <p>BSc Earth Science</p>	<p>UZH</p> <p>BSc Erdsystemwissenschaften</p>	<p>UZH</p> <p>BSc Geographie</p>
<p><i>Fokus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste Erde 	<p><i>Fokus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Transdisziplinär • Interaktionen & Rückkoppelungen • 'Human Sphere' mit Option 'Lehrdiplom' 	<p><i>Fokus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interdisziplinär • Welt-Erde Beziehung • Option 'Lehrdiplom'



JungleFarming – Mein Praktikum im Urwald Panamas

Text: Isabelle Aebersold Bilder: Isabelle Aebersold

Wie allen UWW-Nebenfächler blieb auch mir das obligatorische Praktikum nicht erspart. Ich hatte aber absolut keine Lust darauf, 2 Sommermonate lang in einem grauen Umweltbüro zu versauern. Deshalb beschloss ich, lieber ein semesterlang Auszeit zu nehmen um dafür etwas von der Welt zu sehen. Wohin es mich verschlug, lest ihr hier:



Hätte ich auch nur im Entferntesten geahnt, wie sich das Leben im Urwald, fern ab von jeglicher Zivilisation, tatsächlich anfühlt - ich hätte mich wohl nicht für dieses Praktikum entschieden. Die Ausschreibung hörte sich verheissungsvoll

an; karibische Romantik gemischt mit einem Hauch von Abenteuer: *„Finca Paradise Found – Mitarbeit auf einer tropischen, ökologischen Farm auf einer Insel in Panamas Karibik. Direkt am Meer gelegen. Schwimmen, schnorcheln am Korallenriff, Kajakfahren und Entdeckung des Urwaldes und seiner reichen Flora und Tierwelt laden in der Freizeit ein. Voraussetzungen für die Mitarbeit hier sind körperliche Fitness, manuelle Geschicklichkeit und Umgang mit einfachen Werkzeugen, die Machete ist das Universalwerkzeug hier.“*

Dank einer gehörigen Portion Selbstüberschätzung bewarb ich mich. Wenige Stunden später lag bereits eine Antwort in meinem Email Posteingang: „Herzlich willkommen auf Finca Paradise Found. Wann geht dein Flug?“

Fünf Monate später, Mitte September, sass ich im Flieger nach Panama, das Gepäck voll mit Schmuggelware (Pflanzensamen, Käse, Schokolade), urwaldtauglicher Kleidung und einem Buch „Fließend Spanisch in einer Woche“. Zum Glück war Johanna, die Besitzerin der Farm, Österreicherin. Nachdem ich mich durch den panamaischen Zoll radebrechte und in einer mehrstündigen Busfahrt an die Karibikküste fuhr, fand ich mich in der schäbigen Hafenstadt Almirante wieder. Als einzige Weisse und dazu noch in unübersehbarer Touristenaufmachung fühlte ich mich so fremd wie noch an keinem anderen Ort zuvor. Ich war unsagbar erleichtert, als Johanna endlich mit ih-



rem Motorboot angetuckert kam. In einer stündigen Fahrt brausten wir durch die Wellen zu meinem neuen Zuhause für die nächsten vier Monate - Isla San Cristobal im Archipel Bocas del Toro.

Die Eingewöhnung an die neue Umgebung viel mir schwer. Zwei Frauen alleine auf einem riesigen Grundstück von 50 Hektaren, umgeben von undurchdringbarem Urwald, als einzige Verbindung zur Aussenwelt ein kleines Motorbötchen und nachts als Einschlafmelodie das Brüllen der Affen und das Summen der Mosquitos. Eine ganze Woche brauchte ich Zeit, um mich jeglichem westlichen Luxus und Komfort zu entsagen. Besonders hart war die Erkenntnis, dass man nicht schnell im Migros besorgen kann, was einem fehlt, sondern eine Stunde Bootsfahrt durch Wind und Wetter unternehmen muss, um bis zu einem Geschäft mit Reis, Mehl, Milch und Eiern zu gelangen.

Durch Flucht in die Arbeit versuchte ich mit der Situation klar zu kommen, kämpfte stundenlang mit der Machete und mit der Wut über meine eigene Selbstüberschätzung. Einige gefällte Urwaldbäume später fühlte ich mich schon besser. Ich begann mich sinnvollerer Aufgaben zu widmen, baute Beete für Bohnen, Tomaten, Kürbisse und Melonen, schleppte tonnenweise Erde aus dem Wald heran und durchstriefte die Pferdeweiden auf der Suche nach Mist, um die

Pflanzen damit zu düngen. Irgendwann wurde es auch mir zu doof, die Pferdeäpfel mit einer Schaufel vom Boden zu kratzen und ich packte die Dinger wie Johanna mit blossen Händen. Bald gewöhnte ich mich an die zentimeterbreiten Dreckränder unter den Fingernägeln, das ständige Müffeln der Kleider, die im feuchten Tropenklima schier zu schimmeln begannen und den Weckruf des Hahns, der vorzugsweise um 5 Uhr frühmorgens neben meinem Kopfkissen krächte. Irgendwann realisierte ich: Das Leben hier ist zwar hart und einfach, aber wunderschön. Ich ertappte mich dabei, wie ich singend und pfeifend durch den Urwald marschierte und vor Freude schier ausflippte, als wenige Tage nachdem ich Pflanzensamen in die Erde setzte, schon Keimlinge aus der Erde spriessten. Wer hätte gedacht, dass aus mir, die keine Zimmerpflanze länger als zwei Wochen halten konnte, mal eine Gärtnerin und Bäuerin werden würde?

Nach zwei Monaten auf der Farm war ich mit Schweinchen, Ziegen, Schafen und Pferden auf du und du. Ich wusste, wie man Bananen erntet und Zuckerrohr setzt, welchen Dünger Papayas benötigen, wie man Kokosnüsse öffnet und wo Ananas bevorzugt wächst. Ich konnte Teiche bauen, Zäune reparieren, Motorboot fahren und wusste, dass der Gastank gewechselt werden muss, wenn aus dem Kühlschrank plötzlich Sturzbäche flossen. Die Konversationen mit





unserem Arbeiter Antonio, einem Indigen des NgebeBugle Stammes, beschränkten sich nicht mehr nur auf „Buenos dias, comoestasted?“ , sondern drehten sich um Gott und die Welt, Unterschiede unserer Kulturen und die Schwierigkeiten, die das Leben ihm und seiner 7-köpfigen Familie stellte.

Als ich 4 Monate später der Finca Paradise Found endgültig den Rücken zukehrte, liess ich ein kleines

Stück Paradies zurück, das mir zu einer zweiten Heimat geworden war. Und als ich ein allerletztes Mal das Motorboot durch die Wellen steuerte und das Dock immer weiter in die Ferne rückte, legte ich einen Schwur ab: Ich komme zurück, so bald wie möglich.



Arctic Science – Geographen in Kiruna

Text: Pascal Senn

Bilder: Pascal Senn

Anfangs Oktober machte Stefan Gruber im Unterricht zur Vertiefung „Gletscher und Permafrost“ darauf aufmerksam, dass es die Möglichkeit gibt, dem Kurs „Arctic Science“ beizuwohnen. Der Kurs wird jeden Winter von der schwedischen Umeå Universität angeboten und im Format eines Fernkurses abgehalten.

Um den Kurs erfolgreich zu absolvieren, müssen insgesamt vier kleinere und grössere Arbeiten erledigt werden. Höhepunkt des Kurses ist eine viertägige Zusammenkunft in Kiruna, der nördlichsten Stadt Schwedens, gelegen in schwedisch Lappland. Schnell fand sich ein Grüppchen von interessierten Studenten zusammen, welches am Kurs teilnehmen wollte und sich an den teilweise mühsamen und nicht immer ganz durchsichtigen, letztlich aber erfolgreichen Bewerbungsprozess machte. So begaben sich anfangs Februar sieben Geographen der Universität Zürich auf den Weg nach Kiruna.



Lapporten, von Björkliden aus

Die Anreise erfolgte unterschiedlich, bestand aber für alle aus einer Kombination aus Zug und Flugzeug. Während einige bis nach Stockholm flogen und Schweden anschliessend mit dem Nachtzug durchquerten, landeten andere direkt in Kiruna auf dem *Flygplats*, nachdem sie in Stockholm umgestiegen waren und dabei das Gepäck vergassen. Nach der

Ankunft wurden wir von den beiden Kursleiterinnen Carol Norberg und Carina Gunillason empfangen und zu unseren Unterkünften begleitet. Ein Grossteil unserer Gruppe quartierte sich im Yellow House Hostel ein, viele andere Kursteilnehmer übernachteten in einer Unterkunft bei der Volkshochschule. Bei selbstgekochten *Köttbullar*, schwedischem Bier sowie den allabendlichen Saunagängen gestalteten sich die Tage und Nächte im Yellow House angenehm.

Doch im Zentrum des Aufenthalts in Kiruna stand der Arctic Science Kurs, welcher am 6. Februar dann auch begann. Die Kurstage bestanden aus einer Mischung von Vorlesungen und Exkursionen. Der erste Tag begann mit einem Rundgang am *Swedish Institute of Space Physics*, welches sich etwas ausserhalb von Kiruna in einem Waldstück befindet und wo die meisten Vorlesungen abgehalten wurden. Dabei erhielten wir einen guten Eindruck von der aktuellen Forschung am Institut, welche unter anderem die Entstehung von Aurora Borealis untersucht und sich hauptsächlich im Bereich der Raum- und Atmosphärenphysik bewegt. Zudem befindet sich der schwedische Raketenstartplatz Esrange nur 45km östlich von Kiruna. Abgeschlossen wurde der Tag mit Vorlesungen zum Thema *Ice particles in the atmosphere*. Der zweite Kurstag bestand aus einer Exkursion in den Abisko Nationalpark sowie auf die Aurora Sky Station. Der Abisko Nationalpark hat eine Fläche von 77km² und beherbergt die *Abisko Scientific Research Station*, welche im Sommer zu Zwecken der Polarforschung genutzt wird, im Winter jedoch nicht be-

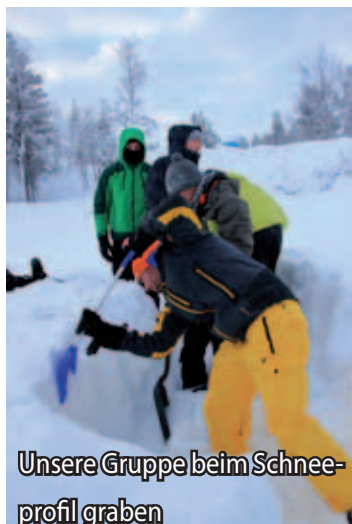


Das Nordlicht, aufgenommen von einem Hügel in Kiruna

wohnt ist. Die Aurora Sky Station gilt als der weltweit beste Ort für die Beobachtung von Nordlichtern, da dort kaum Niederschlag fällt und sie sich im idealen Breitenbereich für das Auftreten von Aurora befindet. Leider war es bei unserem Besuch noch zu hell für Nordlichter, doch dafür wurde die bitterkalte Sesselliftfahrt hoch zur Station mit einer schönen Sonnenuntergangsstimmung sowie Kaffee und *Kanelbullar* belohnt.

Die Nordlicht-Beobachtung holten wir am Abend nach, als wir uns zum ersten Mal an den Stadtrand von Kiruna begaben. Trotz stundenlangem Warten in der Dunkelheit bei Temperaturen von unter -20° Celsius lohnte sich jede Sekunde davon, denn der Anblick der grünen Bögen, Wirbel und Bänder am Sternenhimmel entschädigte für alles. Doch der Ausflug diente nicht nur dem Gewinn von unvergesslichen Eindrücken; die Beobachtungen sollten wissenschaftlich festgehalten und in einer Arbeit wiedergegeben werden, denn auch dies war Teil des Kurses.

Am dritten Kurstag standen erneut Vorlesungen auf dem Programm. Es wurden Vorträge zum Thema Leben in einem kühlen Klima gehalten und Hintergründe zur



Unsere Gruppe beim Schneeprofil graben

Magnetosphäre der Erde und zur Entstehung von Polarlichtern vermittelt. Zudem bestand die Analyse eines Schneepakets auf dem Programm: ausgestattet mit Schaufeln, Messgeräten und einer Interpretationshilfe ging es raus in die Kälte, wo wir uns an einer möglichst unberührten Stelle unser Schneeprofil gruben.

Der letzte Kurstag hatte nochmal ein Highlight zu bieten: Ein Ausflug ins Eishotel nach Jukkasjärvi. Das Eishotel ist eine Hotelanlage, welche komplett aus Eis und *Snice* – eine Mischung aus Schnee und Eis – erbaut ist. Zu bieten hat das Hotel neben den Suiten für die Übernachtung auch eine Bar sowie eine Kirche. Mit knapp -30° Celsius war es der kälteste Tag des Kurses und die konstanten -5° C im Innern des Eishotels fühlten sich deshalb wohlig warm an. Nach einem Rundgang durch die Anlage genehmigten wir uns noch einen Drink an der Bar. Das Besondere daran: Der Drink wurde in einem Becher aus Eis serviert. Hier bekam man nicht Eis in seinen Drink, sondern einen Drink in sein Eis.



Drinks aus Eisbechern in der Eisbar

Das Ende des Ausflugs markierte sogleich auch das Ende der Zusammenkunft, und die insgesamt knapp 70 Kursteilnehmer traten mehrheitlich die Heimreise an. Wir sagten uns jedoch, wenn wir schon hier oben sind, dann hängen wir doch noch ein paar Tage an und mieteten uns eine kleine Hütte in Björkliden.



Björkliden liegt ungefähr 100km nordwestlich von Kiruna am Torneträsk-See nahe der norwegischen Grenze und hat lediglich etwa 20 Einwohner. Das Dorf besitzt dennoch einen eigenen Bahnhof, da es an der schwedischen *Malmbanan* liegt, auf der die Eisenerze aus der Mine in Kiruna, dem weltgrössten Eisenerz-Bergwerk, nach Narvik ans Meer transportiert werden. Abgesehen von touristischen Aktivitäten gibt es in Björkliden nicht viel zu tun, aber wir hatten ja auch nichts anderes vor. So begaben wir uns unter anderem auf eine Schneemobiltour, konnten wilde Rentiere beobachten, besuchten die höchstgelegene Hütte, Herberge und Bar Schwedens – auf 1228 Meter über dem Meer – und bestaunten die Lappporten, ein Trogtal, das als Wahrzeichen Lapplands gilt. Nach drei Nächten in Björkliden, die noch einmal von eindrucklichen Nordlichtern erleuchtet wurden, traten wir dann die 20-stündige Zugfahrt zurück nach

Stockholm an. Dort verbrachten wir noch drei Tage, bevor wir zurück in die Schweiz flogen. Ein Besuch im Museum bei der versunkenen Vasa, ein Spaziergang durch die *Gamla Stan*, eine Bootstour in die Inselwelt vor Stockholm, Ausgang auf Södermalm, etwas Shopping und reichlich *Choklabbollar* bildeten einen guten Abschluss für diese tolle Reise.

Das Bewerbungsfenster für den Arctic Science Kurs 2014 öffnet am 16. September 2013. Für Schweizer Studenten ist der Kurs übrigens gratis, bis auf Anreise und Unterkunft übernimmt der Schwedische Staat die Kosten.

Mehr Infos:

<http://www.umu.se/english/education/courses-and-programmes/course?code=5FY105>



Die 7 anwesenden Geographen

Wo befinden wir uns hier?

Wenn du es weisst, schreibe eine Email an:
[*redaktion.geoscope@gmail.com*](mailto:redaktion.geoscope@gmail.com)

Dr schneller isch dr gschwinder, zu gewinnen gibts was Süsses!