:bsz
DEINE BOCHUMER STADT- & STUDIERENDENZEITUNG

AUSGABE 1362
1. FEBRUAR 2023

A little bit of pink ...

In letzter Zeit in den Himmel geschaut und dich gewundert, wieso du so gut wie keine Sterne siehst? Wir erklären, wieso so viele Menschen die Schönheit des Weltalls nicht mehr vollständig genießen können. Außerdem aufgepasst Student:innen, denn Ruhrvalley und die RUB unterstützen Euch mit Euren Innovationen und Start-ups. Wie genau sie das tun und wie Ihr einen Innovationsaward gewinnen könnt, haben wir einmal für Euch zusammengefasst. Im Februar beginnt der Black History Month und wir berichten über eine ganz besondere Veranstaltung. Und auch in dieser Ausgabe geht es weiter mit unserer ganz neuen Glosse: Gedanken beim Bahnfahren! Obendrein gibt es große Neuigkeiten, denn die RUB heißt die Ramen-Nudeln willkommen in ihrer neuen „pink in the box“ Cafeteria. Top oder Flop? Wir stellen Euch einmal das neue Angebot vor und berichten für Euch, ob es sich lohnt, die pinke Cafeteria aufzusuchen oder nicht.

:Die Redaktion

Pottgedanken mit Freund:innen 4
Ein Podcast über das Ruhrgebiet aus Sicht von BI_PoC lädt ein zum ersten Live-Event.

K-Drama 5
Der Hype ist real, südkoreanische Serien erobern die deutsche Filmlandschaft. Welche in den Top 10 sind, erfahrt ihr hier

„Pink in the box“

Japanische Nudeln und Waffeln mit Toppings an der RUB? Wo gibt es denn das und seit wann? Wir stellen Euch die neue „Pink in the Box“-Cafeteria vor.

„Pink in the Box“ heißt die neue Cafeteria im GA-Gebäude und sie ist durch und durch eine Überraschung für viele Student:innen. Nicht nur die Farbe und das Angebot sind neu und unerwartet, sondern auch über die Öffnungszeiten wird sich der eine oder die andere freuen. Denn anders als die Mensa oder die anderen Cafeterien in anderen Gebäuden öffnet die Cafeteria im GA um 11:00 Uhr und schließt um 17:00 Uhr, sodass auch Student:innen, die es normalerweise nicht rechtzeitig in die Mensa schaffen, sich auch noch nachmittags etwas Warmes zu essen holen können.

Doch was genau kann man in dieser neuen Cafeteria denn überhaupt essen? Suprise, suprise, es gibt Ramen! Ihr wisst nicht, was Ramen sind? Wir erklären es Euch kurz: Ramen auch bekannt als Ramen-Nudeln stammen aus Japan. Es handelt sich dabei um eine warme Nudelsuppe. Die Nudeln werden aus Weizenmehl, Wasser und Salz hergestellt und mit Brühe und Toppings nach Wahl zubereitet. Auch in der neuen Cafeteria gibt es Toppings nach Wahl und Ihr könnt selbstverständlich entscheiden, was ihr zu Euren Ramen essen möchtet. Entscheiden kann man sich zwischen den Toppings Spinat, Eier, Paprika, Keimsprosse und Tofu. Wer möchte, kann zu seinen Ramen noch getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse und Soßen nach Wahl hinzufügen, wie Sriracha, Soja-Soße und wer es scharf mag auch Tabasco. Die Nudelsuppe kostet Euch ca. 4,50€ und für die Schüssel bezahlt Ihr an der Kasse 2€ Pfand, die Ihr selbstverständlich zurückbekommt, wenn Ihr die Schüssel zurückgebt.

Doch die Nudelsuppe ist nicht das Einzige, was es in der neuen Cafeteria gibt. Neben den Nudeln habt Ihr noch die Wahl zwischen Brüsseler Waffeln Natur (Kostenpunkt: 1,62), mit Schokosoße (Kostenpunkt: 1,98€) oder mit Kirschen (Kostenpunkt: 2,43). Außerdem werden nicht nur frische Waffeln und Ramen angeboten, sondern auch eine große Auswahl an Heiß- und Kaltgetränken. Vergesst nicht Euren Studierendenausweis mitzunehmen, denn mit diesem erhaltet Ihr regulär 10% Rabatt in allen Mensen und Cafeterien des AKAFÖ.

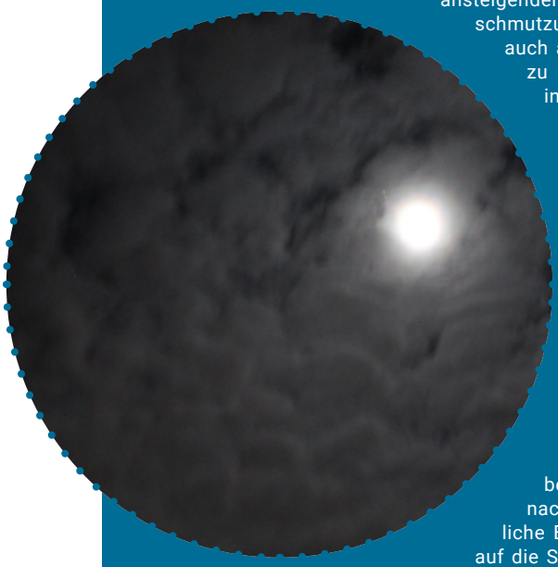
Mimo meint:

Die neue Cafeteria ist definitiv ein kleines RUB-Highlight, welches es so nicht an vielen anderen Universitäten gibt. Wenn Ihr mal länger Vorlesung haben solltet, könnt Ihr Euch dennoch was zu essen holen und müsst nicht gleich eine halbe Weltreise zum Unicenter machen! Außerdem ist die Cafeteria sehr gemütlich eingerichtet und sieht dadurch sehr einladend aus. Umso schöner wäre es, wenn das Speisen-Angebot seitens AKAFÖ ausgeweitet werden würde, sodass man nachmittags etwas mehr Auswahl hätte.

:Miena Momandi

Wo sind die Sterne hin?

Eine Studie von einer Forschungsgruppe um Dr. Christopher Kyba von der Ruhr-Universität Bochum mit Forschenden vom Geoinformationszentrum und vom NOIRLab der US National Science Foundation untersuchte die Veränderung der Lichtverschmutzung des Nachthimmels, die zwischen 2011 und 2022 aufgetreten ist. Es wurden durch mehr als 50.000 Beobachtungen mit dem bloßen Auge Daten aus der ganzen Welt erhoben und ausgewertet. Dabei wurde erkannt, dass aufgrund der ansteigenden Beleuchtung von Städten die Lichtverschmutzung immer weiter zunimmt und somit auch am Nachthimmel immer weniger Sterne zu sehen sind. Dieser Effekt tritt dadurch in Kraft, dass Licht aus künstlichen Lichtquellen, welches nach oben abgestrahlt wird, in den Luftschichten der Erdatmosphäre gestreut wird, wodurch sogenannte Lichtglocken entstehen, die den Himmel erhellen. Die Studie ergab für Europa einen Anstieg der Himmelshelligkeit um 6,5 Prozent, in Nordamerika waren es sogar 10,4 Prozent. Der weltweite Durchschnitt liegt bei 9,6 Prozent. Lichtverschmutzung hat dramatische Auswirkungen auf die Umwelt, da viele Lebewesen in ihren Verhaltensweisen von tageszeitlichen und saisonalen Rhythmen, die das Licht anzeigt, bestimmt werden. Sowohl tag- als auch nachtaktive Tiere werden durch die künstliche Erleuchtung des Himmels gestört. Auch auf die Sternenbeobachtung und Astronomie hat die Lichtverschmutzung negative Auswirkungen.



:lis

Innovationsaward der Ruhr-Universität Bochum

Noch einschließlich bis zum 05.02. können sich studentische Gruppierungen und Einrichtungen der RUB für den Innovationsaward der Ruhr-Uni „QUBO“ bewerben. Dieser wird in Form von 15.000 Euro, einer Urkunde und einer Trophäe an Mitglieder der Universität vergeben, die in ihrer Arbeit transferorientierte Strategien verfolgen und starkes Engagement in den Bereichen Transfer und Entrepreneurship zeigen. Die bewertende Jury orientiert sich bei der Auswertung der Bewerbungen an den fünf Transferfeldern und Zielen des Transferleitbildes der RUB und einem klaren Bezug des präsentierten Engagements zu mindestens einem der 17 Sustainable Development Goals (SDG's). Die Universität beschreibt in ihrem Leitbild, wie wichtig der Transfer von Wissen und Technologie in Kontexte außerhalb der akademischen Welt ist und wie im Zuge dieses Prozesses beide Seiten vom Dialog profitieren sollen. Diesen Transfer versteht die RUB neben Forschung und Lehre als eine ihrer drei Kernaufgaben und hat in ihrem Leitbild Transferfelder wie „Dialog initiieren und Diskurse gestalten“ und „Neues Wissen zugänglich machen“ formuliert. So soll der Innovationsaward eben solche Transferprozesse stärker sichtbar machen und dazu anregen, weitere Projekte zu etablieren oder bestehende fortzuführen, denn der Preis wird jährlich vergeben.

:joe

Ruhrvalley – Das DeepTech Innovationsnetzwerk

Drei Hochschulen (Bochum, Dortmund, Westfälisch) haben sich mit über hundert Unternehmen zusammengeschlossen, um Wissenschaft und Wirtschaft zu vereinen.

Vor sieben Jahren wurde das Projekt Ruhrvalley von der Hochschule Bochum, der Fachhochschule Dortmund und der westfälische Hochschule ins Leben gerufen. Der Schwerpunkt des Projekts liegt dabei vor allem auf Digitalisierung und Vernetzung, Mobilität und Energie. Dies zeigt sich auch bei den Partnern wie Evonik, der BOGESTRA und den Stadtwerken Herne und Bochum. Es wird sowohl mit Großkonzernen als auch mit kleinen und mittleren Unternehmen aber auch mit Start-Ups und Kommunen gearbeitet. Das Ziel ist es, Lösungen zu finden, die zukunftsweisend und systemübergreifend funktionieren.
Auch sollen neue Ideen gefördert werden. Deswegen findet am 16. März um 17:30 Uhr in Dortmund wieder der ruhrvalley innovation meet-up statt. Wenn Ihr innovationsbegeistert seid, und gute Ideen und Partner sucht, könnt Ihr Euch bis zum 14. März anmelden unter https://ruhrvalley.tech/events/event-anmeldung.

Es gibt von dem Hochschulzusammenschluss aber noch mehr Projekte, die für manche von Euch interessant sein könnten:
Der ruhrvalley Start-Up-Campus wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz gefördert, um Gründungsinteressierte zu unterstützen. Ideen, Technologien und Forschungsergebnisse sollen aus der Wissenschaft in die Wirtschaft gebracht werden. Dabei stehen den Studierenden, Mitarbeitenden und Ehemaligen der beteiligten Hochschulen erfahrenen Coaches und Expert:innen zur Seite, die ihnen notwendiges Wissen und Skills vermitteln, um mit dem eigenen Unternehmen durchzustarten. Mehr erfahrt Ihr unter www.rv-startupcampus.de.
Für Masterstudierende in den Bereichen Ingenieurwissenschaften, Informatik, Wirtschaftswissenschaften und Nachhaltigkeit gibt es die Ruhr Master School. So wird Euch die Möglichkeit geboten, vernetzt, interdisziplinär und praxisnah zu studieren. Es soll Euch mehr Gestaltungsmöglichkeit zugestanden werden, indem Ihr nicht an eine einzelne Hochschule gebunden seid, könnt Ihr frei nach Euren Interessen wählen. Bei Interesse könnt Ihr unter www.ruhrmasterschool.de mehr erfahren.

:Sina Gabriel

Wozu Rassismus?

Das fragte sich der Soziologe und Hochschullehrer Prof. Aladin El-Mafaalani in seinem gleichnamigen Buch. In diesem diskutiert er „von der Erfindung der Menschenrassen bis zum rassismuskritischen Widerstand“. Das war der Aufmacher für das Autorengespräch, das am 25. Januar im GD-Gebäude der Ruhr-Universität stattfand.

„Wer nicht rassistisch sein möchte, muss sich mit Rassismus Kritisch auseinandersetzen, darüber sprechen und aktiv werden.“ Das ließen sich die Interessierten nicht zweimal sagen. Via Zoom und im gut gefüllten Hörsaal wurde diskutiert: Das Thema? „Paradoxe Effekte auf allen Ebenen. Rassismus(kritik) in der offenen Gesellschaft. Dafür lud das Hans Kilian und Lotte Köhler Centrum für sozial- und kulturwissenschaftliche Psychologie und historische Anthropologie im Rahmen ihres Veranstaltungsprogramms Prof. Aladin El-Mafaalani zum Autorengespräch an die Uni ein. Knapp zwei Stunden wurde über die Komplexität dieser Thematik gesprochen. Es startete mit der Vorstellung des Gastes, der an der Ruhr-Universität kein unbekanntes Gesicht ist, denn Aladin El-Mafaalani hat bei uns am Campus studiert und promoviert. So ließ sich der Spruch, dass aus den Menschen im Publikum ja also auch was werden könne und für ein kleines Lachen von den Anwesenden in den Reihen des Hörsaals kaum vermeiden. Jürgen Straub, Moderator und Inhaber des Lehrstuhls für „Sozialtheorie und Sozialpsychologie, möchte von Aladin El-Mafaalani wissen, was er unter Rassismus versteht. Er versucht darzustellen, dass es einen starken Beobachtungsfehler gibt und das insbesondere von Menschen, die über Rassismus viel schreiben und darüber forschen. Denn wenn man sich die Rassismen und Diskriminierungsformen Ende des 15. Jahrhundert in Spanien anschaue, sind diese wesentlich näher an dem, was wir heute leben. Denn der „biologische“ Aspekt kam erst mit der Zeit der Aufklärung in Europa dazu. Dort haben die Aufklärer „pseudo wissenschaftlich“ versucht, biologisch argumentierende Rasselehren zu verbreiten.
Auch wenn der Transfer dieses vermeintliche Wissen nicht mehr allgegenwärtig ist und kulturelle Merkmale eine wichtige Rolle der Diskriminierungsform spielen, könne man nicht außen vorlassen, dass auch sichtbare Merkmale, die in der Identifikation von rassifizierbaren Merkmalen ausmache. Aus diesem Grund gäbe es ein komplexes Verhältnis zwischen biologischen und kulturellen Argumentationen. Aus diesem Grund würde er das nicht dermaßen unterscheiden, was in der Literatur jedoch häufig passiere. Insbesondere müsse man den deutschen Kontext von dem Amerikanischen unterscheiden, da sich in dieser auch Menschen mit slawischen und/oder jüdischen Hintergrund als Opfer zählten und somit die Hautfarbe für eine rassifizierte Diskriminierung keine Rolle spiele. Was aber nur heißt, dass es in der Geschichte einen gemeinsamen Startpunkt des Rassismus stattfindet, dieser sich dann aber sehr unterschiedlich entwickelt habe. Aus diesem Grund richtet er seine Definition nach der niederländischen Soziologin Philomena Essed aus: „Rassismus ist »eine Ideologie, eine Struktur und ein Prozess, mittels derer bestimmte Gruppierungen auf der Grundlage tatsächlicher oder zugeschriebener biologischer oder kultureller Eigenschaften als wesensmäßig andersgeartete und minderwertige ›Rassen: oder ethnische Gruppen angesehen werden. In der Folge dienen diese Unter-jede als Erklärung dafür, dass Mitglieder dieser Gruppierung im Zugang zu materiellen und nicht-materiellen Ressourcen ausgeschlossen werden.“

Dazu kam eine Nachfrage aus dem Publikum, die sich auf Autorinnen wie Noah Sow oder Emilia Roig, die sich mit dem kritischen *weißsein* auseinandersetzten. Aladin El-Mafaalani versucht in seiner Arbeit herauszustellen, dass diese Systeme richtig und wichtig sind, doch auch kontextualisiert werden müssen. Denn auch wenn die Personen in unterschiedlichen Ebenen des *weißsseins* befinden, wie die Fragestellerin herausstellte, würden jüdische Menschen zum Beispiel in Deutschland nicht als *weiße* Menschen gelesen und akzeptiert. Die Unterschiede würden verschwimmen und man könne sie nicht mehr erkennen. Aus diesem Grund könne man sie nicht eins zu eins übernehmen und schwer auf den deutschen Kontext zu übertragen. Was aber nicht heiße, dass alles per se falsch sei, nur dass man schauen müsse, wer in den USA *weiß* ist und wer wird bei uns in Deutschland diskriminiert. So beschreibt er die Rassifizierung aus Amerika in Deutschland eher als Migrantifizierung. Dies seien alles Prozesse der Annäherung einer Definition, die er beschreibt und sagt abschließend, dass er seine Arbeit transparent macht und seine Worte nicht in Stein gemeißelt sind. Für Monique war es eine wichtige Veranstaltung, da verschiedene Themen angesprochen worden sind, vor allem wie man institutionellen und strukturellem Rassismus erforschen kann. Für Aladanin El-Mafalaalini war es zu dem ein wiederkommen an die alte Werkstätte: „Es war schön und bis GC war es wie ein nach Hause kommen. Ab GD finde ich noch etwas befrämdlich, aber bei so vielen Leuten ist es wie nach nach Hause kommen.
Das KKC bietet nicht nur Lesungen an, sondern auch andere Veranstaltungen wie eine Vorlesungsreihe. Mehr Infortmationenen findet ihr hier: https://www.instagram.com/kkc_bochum/ und der offiziellen Webseite: http://www.kilian-koehler-centrum.de

:Abena Appiah

Zeit für Schwarze Geschichte

Im Februar wird weltweit Schwarze Geschichte gefeiert. Denn in Nordamerika ist Black Histrory Month. Ein Monat, der von dem Historiker Carter G. Woodson initiiert wurde. Das Ziel? Das Land auf die Arbeit von Schwarzen US-Amerikaner:innen aufmerksam machen. In dem Vereinigten Königreich und Irland findet dieser Monat im Oktober statt. In Deutschland haben wir das US-amerikanische Format adaptiert.

Dortmund Goes Black-Festival

Zum zweiten Mal findet diese Veranstaltung im Theater Dortmund statt. 21 lokale Künstler:innen, die einen Bezug zu Dortmund haben, organisierten im vergan- genen Jahr ein künstlerisches Programm rund um die Schwarze Geschichte Deutschlands. In diesem Jahr kommen sechs weitere Akteur:innen hinzu und veranstalten unter dem Motto „Wann ruhen wir uns aus?" ein vielfältiges Programm. Wichtig! Das Thema rund um die Veranstaltung bezieht sich auf Community Building und Selfcare! Sodass es einige Veranstaltungen stattfinden, die einem BIPOC-Publikum vorenthalten sind. Auf der offiziellen Seite des Theater Dortmunds findet ihr zusätzliche Infos dazu: theaterdo.de/schauspiel/festivals/dortmund-goes-black/

Die Eröffnung startet Freitag, dem 03. Februar. Einlass ist um 16:30 Uhr und startet mit einem kleinen Konzert der
Sängerin Donia Touglo. Im Anschluss finden eine Keynote, eine Gesprächsrunde zwischen Stefanie Lahya Aukongo und Christelle Nkwendja, und eine Spokenword Performance mit Judith Baumgärtner, Sophia Hankings-Evans, Miggy Watson statt. Um 20:30 Uhr startet die Performance* „Maladaptive Daydreaming" von Akasha Daley mit Belendjwa Peter, Marouf Alhassan und Thor Galileo-Axè im Schauspielhaus statt.

Ab 21:30 Uhr gibt es für Freunde der Musik ein Konzert* von Zion Flex, Shelly Quest and Justice Lucamo. Danach bekommen die Besucher:innen ein **DJ-Set von und mit DJ Freegah im Institut.

Der Samstag ist vollgepackt mit verschiedenen Veranstaltungen und startet mit einem Brunch ab 11 Uhr im Foyer. Zusätzlich könnt Ihr das gesamte Wochenende die Fotosaustellung im WE IN PROGRESS, der Schwarzer Väter in Deutschland/Black Dads Germany in Kooperation mit Yero Adugna Eticha (BLACK IN BERLIN) im Rangfoyer besuchen. Danach gestaltet sich der Tag wie folgt:

- 12:30 - 14:30 Uhr Healing Circle Workshop im Safer Space für BiPoC, auf der Probebühne. (Anmeldung erwünscht: schauspiel@theaterdo.de)*
- 15:00 - 16:00 Uhr Storytelling mit Clarisse Akouala im Studio. (Anmeldung erwünscht: schauspiel@theaterdo.de)*
- 16:15 - 16:45 Uhr FREE MOVEMENT NO CHILL von und mit Fresher Blue und Nelly. Ort tba.
- 17:00 - 19:30 Uhr When We Own Our Narratives, Kurzfilmscreening und Gespräch mit Jonah Batanbuze von BlindianProject, Fatima Khan und Cate Lartey im Studio. (Eintritt frei)

Performances im Schauspielhaus 20:00 - 20:15 Uhr On quietness and spirituality von und mit Carlos Carima

- 20:15 - 21:00 Uhr You judge, Solo-Performance von und mit Robert Siempjja*
- 21:30 - 22:30 Uhr Jam Session mit Moh Kanim, Joël-Joao Nguele, Razzmatazz, im Institut **
- ab 23:00 Uhr DJ Set mit Rubimental im Institut **

Der Sonntag ist der krönende Abschluss und bietet mit dem Community-Chor Workshop ein Safer Space für BiPoC mit Rebecca Fischer im Studio. (Anmeldung: schauspiel@theaterdo.de) Im Anschluss findet eine Live-Perfomance von WE IN PROGRESS x BLACK DADS LISTENING statt. Zwei Monologe, eine Zukunft. Von Black Dads Germany im Schauspielhaus on stage (Eintritt frei). Das Finale ist ein Postkolonialer Spaziergang mit Megha Kono-Patel. Anmeldung: schauspiel@theaterdo.de

Wer nun mehr über Schwarze Kulturen wissen, möchte, dem kann ich folgendes empfehlen. Etwas südlich des Ruhrgebiets finden auch Veranstaltungen rund um den Black History Months statt. In Köln haben sich verschiedene Vereine und Gruppierungen zusammengeschlossen, um Workshops, Ausstellungen und andere Events zu veranstalten Das gesamte Programm des BHMs Köln findet ihr hier: https://www.instagram.com/p/Cnq6snFMvjz/ **:Abena Appiah**

Pottgedanken – der Podcast aus dem Ruhrgebiet

In einem Interview mit der Podcasterin Joyce aus dem Podcast *Pottgedanken*, die unter anderem auch als freie Autorin beim WDR und Deutschlandfunk tätig ist, hat sie mir erzählt, was es mit dem kommenden Live-Event des Podcasts auf sich hat und was sie dazu bewegt hat, ein Teil von Pottgedanken zu sein.

Der Podcast *Pottgedanken* ist, wie der Name bereits verraten mag, ein Podcast aus dem Ruhrgebiet, der insgesamt aus fünf Personen besteht und behandelt die Themen Identität und Heimat im postmigrantischen Kontext. Der Podcast ist aus einem Abschlussprojekt des Mentoringprogramms mentoring@ruhrgebiet der Neuen deutschen Medienmacher*innen entstanden. Das Mentoringprogramm diente dazu, junge journalistische Talente mit internationaler Geschichte im Ruhrgebiet zu fördern. Joyce erzählt mir, dass nach Abschluss des einjährigen Mentoring Programms der Podcast Pottgedanken
entstand. „Wir möchten, dass Leute aus dem Ruhrgebiet, also Künstler:innen, Politiker:innen, Aktivist:innen oder auch Veranstalter:innen ihre Sicht, ihre migrantische Sicht des Ruhrgebietes, erzählen und auch erzählen, inwiefern sie sich mit der eigenen Identität im Ruhrgebiet auseinandersetzen […]", so Joyce. Zudem ist es ihnen als Podcaster:innen wichtig, die Geschichten von den Ruhrpottler:innen zu erzählen, doch bei der zweiten Staffel soll ein anderer Fokus gelegt werden. Grundsätzlich ist es ihnen wichtig, sich als migrantische Communitys zu empowern. Außerdem gibt es am 12.02. um 17:00 Uhr im Kulturzentrum *Hier ist nicht da* in der Bochumer Str. 138 in Gelsenkirchen ein Live-Event von *Pottgedanken*, in welchem auch am Tag des Events ebenfalls eine längere Podcastfolge veröffentlicht wird. Zur Feier der ersten Staffel gibt es nicht nur das Live-Event, sondern auch einen Live-Podcast, der vor Ort stattfinden wird. Wer sich das nicht entgehen lassen möchte, sollte sich den Tag im Kalender freihalten. An dem Tag werden ebenfalls unter anderem auch der bekannte Essener Rapper D.C. und die Hauptschullehrerin Bahar Aslan, die für ihre aufklärerische Rassismus-Arbeit an Schulen bekannt ist, vor Ort sein sowie ein Organisator der deutschen Black Lives Matter Bewegung. Doch mehr kann Joyce nicht verraten. Für alle weiteren Informationen könnt Ihr @Pott.gedanken auf Instagram folgen. **:Asli Baskas**

Im Westen nichts Neues

Die für neun Oskars nominierte Verfilmung des Klassikers von Erich Maria Remarque grassiert auf dem Top-Platz der nicht-deutschsprachigen Filme in den Netflix-Charts. Die Romanvorlage hält sich seit fast 100 Jahren unter den Weltklassikern.

Auf 250 intensiven, wortgewaltigen und bedrückenden Seiten erzählt Erich Maria Remarque vom Krieg. *Im Westen nichts Neues* (1928) beschreibt das Leben des jungen deutschen Soldaten Paul Bäumer, der von der Schulbank an die Front des Ersten Weltkrieges geht. In seinem Werk verarbeitet Remarque eigene Kriegserlebnisse aus den Jahren ab 1916. Er fragt nach dem Warum, für das junge Menschen sterben müssen, und nach dem Wie, dass die Weltpolitik betrifft – wie konnte es soweit kommen? Remarque findet Worte für das Unbenennbare: Für das traumatische Leid, die Verwirrung, die Todesangst und die Unfähigkeit, der jungen Soldaten, ohne Krieg zu leben. Sein Roman fasst die Zerstörung einer ganzen Generation ins Auge, die nichts von Feindschaft und Hass weiß, und sich trotzdem dem Kampf stellen muss. Remarque zeigt mit seinem nahbaren und eindringlichen Stil, dass Krieg nur Verliererinnen und Verlierer auf allen Seiten hervor bringt. Es lässt verzweifeln vor Schmerz. *Im Westen nichts Neues* ist ein zeitlos gültiges Bild der Schrecken, das sich mahnend erhebt, wo es Kriege gibt.

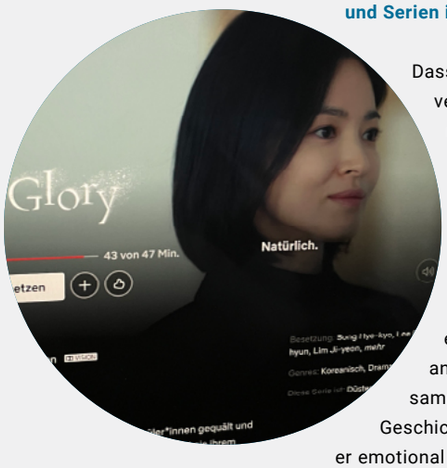
> ***„Ich bin jung, ich bin zwanzig Jahre alt; aber ich kenne vom Leben nichts anderes als die Verzweiflung, den Tod, die Angst und die Verkettung sinnloser Oberflächlichkeiten mit einem Abgrund des Leidens.“***

Der Antikriegsroman selbst hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Vor seinem Erscheinen im Jahre 1928 musste Remarque Kürzungen – Zensuren – vornehmen, damit *Im Westen nichts Neues* erscheint. Dazu zählte beispielsweise die Kritik an dem Deutschen Kaiser, die so unverhohlen, wie Remarque sie ursprünglich in Worte fasste, nicht abgedruckt wurde. Fünf Jahre später, 1933 wurden zahlreiche Exemplare von *Im Westen nichts Neues* unter dem nationalsozialistischen Regiment bei der Bücherverbrennung vernichtet. Erich Maria Remarques Roman wurde inzwischen drei Mal verfilmt – 1930 von Lewis Milestone (zwei Oskars), 1979 von Delbert Mann und in diesem Jahr von Edward Berger, der damit die erste deutsche Verfilmung anleitete. Buch und Film erreichen unter den aktuellen Schrecken der Kriege und Kämpfe weltweit eine neue, beängstigende Aktualität.

:Rebecca Voeste

Der Südkorea-Hype

BTS, Blackpink - Südkorea war lange Zeit in Deutschland sehr für Musik bekannt, doch immer häufiger enden südkoreanische Trends und Serien in Deutschlands Tops. Woran liegt das?



Dass Südkorea besonders in der Jugendszene ein Hit geworden ist, müsste spätestens mit der Serie „Squid Game“ jeder verstanden haben. Auch Netflix scheint dies verstanden zu haben. Der Streaming-Dienst macht vielleicht nicht alles richtig, doch was südkoreanische Filme und Serien angeht, sind sie gut dabei. „My name“, „Juvenile Justice“, „Extraordinary Attorney Woo“, und zuletzt „Little Women“ und „The Glory“ - alle diese Serien haben es auch in Deutschlands Netflix Tops geschafft und das war schon längst überfällig. Doch was macht die südkoreanischen Serien und Filme so besonders und wieso übernehmen sie weltweit die Trends so im Sturm?

Eine große Rolle spielen die berühmtberüchtigten K-Dramas. K-Drama ist das perfekte Genre für die „hopeless romantic“. Ausgezeichnet sind diese durch süchtig machende Eigenschaften, wie perfekte und makellose Casts (Eye Candy), gute Musik, unglaubliche Fashiontrends, fast schon wie vom Runway, super leckeres Essen und eine extrem schöne und fast schon utopische Darstellung von Südkorea. Ein großer Indikator ist sicherlich auch das angenehme Format von 16 bis 20 Episoden (perfekt zum binge watchen). Die Länge ist perfekt, um eine ganze, zusammenhängende Geschichte zu erzählen, die einen starken Aufbau und Abschluss hat. Die Staffel ist länger als ein Film, sodass die Zuschauer emotional stärker eingebunden sind. Und sie hat ein endgültiges Ende, sodass die Handlung nicht zu einem Zeitfresser wird, der mehrere Staffeln überdauert. Doch es ist mehr als das - vielleicht ist es auch der Fakt, dass es ein fremder Kontinent und eine völlig fremde Kultur mit anderen Sitten und Werten ist, die man erkunden kann. Auch sehen sich heute mehr Menschen K-Dramen an als früher, zum Teil, weil sie es jetzt erst tatsächlich können. Durch Video-Streaming-Websites sind ausländische Serien und Filme leichter zugänglich denn je zu vor.

Doch K-Dramas sind ja nicht repräsentativ für das gesamte südkoreanische Spektrum von Serien. Besonders im Trend sind viele Serien, die Brutalität, Gewalt, Ungerechtigkeit, aber auch Liebe und „Anderssein“ aus einer ganz anderen Perspektive darstellen. Die neue südkoreanische Serie „The Glory“ ist ein perfektes Beispiel dafür. Die Serie handelt von einer jungen Frau, die ganz allein auf sich gestellt ihre gesamte Schulzeit über schikaniert und brutal gemobbt wird. Doch sie gibt, anders als ihre Mobber denken, nicht auf und widmet ihr Leben der Rache und wird die Lehrerin der Kinder ihrer Mobber:innen. Die Rachsucht, Liebe und Schikane sind fast schon fesselnd und Zuschauer:innen warten schon auf eine zweite Staffel, welche gerade produziert wird. Koreanische Dramen schaffen etwas, das man selten erlebt. Sie schaffen emotionale Verbindungen mit den Zuschauern, die anders sind als die im Westen. Die Charaktere werden so entwickelt und durchleben Prüfungen und Schwierigkeiten, dass der Zuschauer eine Beziehung zu den Figuren aufbaut und die gleichen Gefühle empfindet. Die Cliffhanger am Ende fast jeder Folge lassen die Zuschauer zappeln, bis die nächste Folge den Konflikt auflösen kann. Die Spannung wird gekonnt aufgebaut, sodass es emotionaler wirkt, wenn das Hauptpaar nach der Hälfte der Serie endlich Händchen hält, als wie, wenn es in einer amerikanischen Serie in der ersten Folge schon zum Sex kommt. Und wenn wir ehrlich sind, wie oft endet man im realen Leben beim ersten Treffen mit der großen Liebe im Bett?

:Miena Momandi

Lehrer:innen braucht das Land

Kommentar

Wir haben ein Problem in der Bildung! Nein, diesmal geht es nicht um die kleinen „Paschas“, sondern um jene, die diese mit Bildung füttern sollten. Bis 2030 werden bis zu 40.000 Stellen beim Lehrpersonal fehlen. Schulleiter:innen schlugen schon vor Jahren Alarm, dass der Mangel an pädagogischem Personal die größte Herausforderung für sie sei. Die aktuellen Lösungsversuche können niemanden zufriedenstellen und es braucht eine dringende Reformation in der Lehrer:innenausbildung!

Die klassische Grundausbildung einer Lehrkraft beträgt meist fünf Jahre plus das Referendariat. Heißt es gibt eine „Grundausbildung“, die aus 6 Semester Bachelor besteht plus dem Master of Education für 4 Semester. Auf jeden Fall in Nordrhein-Westfalen. Natürlich müssen hierbei noch diverse Praktika abgelegt werden, für die man Zeit finden muss. Im Anschluss startet das Referendariat. Hinzu kommen noch andere Bedingungen, wenn man zum Lehramt gehen möchte, so kann man in der Philosophie nur ins Lehramt gehen, wenn Mensch sein Latinum oder Graecum hat. So einfach so sinnvoll. Sinnvoller wird es dann zum Beispiel auch im Grundschullehramt ein kleines Mathestudium machen müssen, um am Ende mit 7–10-jährigen Kindern über Birnen und Äpfel diskutieren und ihnen die Grundrechenarten beizubringen. So weit so gut das Leben ist ja kein Ponyhof und das Problem ist nicht neu! Der Gesetzgeber hat 2009 schon Eckpunkte einer berufsbegleitenden Ausbildung für Seiteneinsteiger:innen festgelegt: „In den Schulformen der Sekundarstufe I (Haupt-, Real, Sekundar-, Gesamtschule Klasse 5-10) und Sekundarstufe II (Gymnasium, Gesamtschule Klasse 11-13, Berufskolleg) ist der Seiteneinstieg in allen Fächern und beruflichen Fachrichtungen möglich.“ Wenn ich da an meinen Mathelehrer im Abi denke, der gelernter Physiker war, kann ich Euch sagen: „Die pädagogischen Grundlagen und Handlungsfelder des Lehrerberufs“ wurden bei ihm so halb übermittelt. Natürlich war er rein menschlich nett, nur rechnete er die Aufgaben für sich selbst und konnte gerade den weniger Begabten die Hilfestellung leisten, die sie gebraucht hätten. Außerdem saßen einige dann bei der externen Nachhilfe oder in Lerngruppen, um überhaupt etwas zu Papier zu bringen. Dieser Kommentar wird aber kein Lehrer Bashing. Denn auch er war Opfer des Systems. Es wurden auf Krampf Lehrkräfte gebraucht und ich kann euch sagen als ein Mensch, der sein Abi an einem Berufskolleg gemacht hatte: Ich hatte am Ende nicht mal eine Handvoll klassisch ausgebildete Lehrer:innen. Der Job ist veraltet. Systemisch und vom Personal her. Die Eltern wollen nur das Beste für ihre Kinder und lassen es auch das Lehrpersonal spüren. In der Coronazeit wurden sie allein gelassen und mussten zusätzlich Psychiater für die Schüler:innen sein. Aber anstatt das Preußische-Modell und die alte verkrustete Ausbildung zu überdenken, kommen Expert:innen (Ständige Wissenschaftliche Kommission der Kultusministerkonferenz) auf die glorreichen Ideen: Einfach mal wieder Lehrkräfte aus dem Ruhestand holen, Unterrichtsstunden befristet erhöhen, Abschlüsse aus dem Ausland leichter anerkennen und die Teilzeitarbeit begrenzen. Und die Lehrverbände? Präsident des Deutschen Lehrerverbands, Heinz-Peter Meidinge äußert sich wie folgt: „Wer Teilzeit und Altersermäßigungen einschränken oder abschaffen will, treibt noch mehr Lehrkräfte in die Frühpensionierung und den Burnout“. Gerhard Brand, Vorsitzender des Verbands Bildung und Erziehung fügt an: „Mit diesen Maßnahmen wird das Versagen der Politik auf dem Rücken der Lehrkräfte ausgetragen“. Denn die Probleme sind nicht neu! Seit Jahren weisen verschiedene Bildungsforschende und Gewerkschaften darauf hin, dass es ein Ungleichgewicht gibt und verschärfen werde. Doch passiert ist nichts! Maike Finnern Vorsitzende der Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft (GEW) ist der Meinung, dass es eine grundsätzliche Debatte darüber brauche, wie Lehrkräfte ausgebildet werden müssen und wie kurz- und langfristig Menschen für den Beruf begeistert werden können. Und sie hat recht! Ich studiere auch etwas, womit ich theoretisch ins Lehramt könnte, doch es wird mir unattraktiv gemacht. Da hilft auch eine Lernreise nichts, wo man neue Denkweisen an Schulen kennenlernt. Denn das sind Utopien, die einem nicht garantiert werden können. Zudem kommt hinzu, dass viele (nicht alle) angehende Lehrer:innen sich nur fürs Gymnasium interessieren und das am besten im schönsten Stattteil, dass sie aber vielleicht gerade dort am wenigsten gebraucht werden ist ihnen relativ. Nein, das ist kein Lehrer:innen-Bashing! Ich sehe Euch! Gerade auch diejenigen, die Fachfremd unterrichten. Aber die Waage ist nicht „waagen“ und deswegen gibt es große Unterschiede im Workload.

:Abena Appiah

Alter ist nur ein Konstrukt

Kommentar

Gesellschaftlich sind mit verschiedenen Altersklassen Ansprüche unterschiedlichster Art verbunden. Oder: Sollten wir mit zunehmendem Alter aufhören, Spaß zu haben?

Alter, Krankheit und Tod empfinden die meisten Menschen in der westlichen Welt als Bedrohung für das Leben – sie sind beängstigend und bedrückend. Anstatt das Leid der Sterblichkeit in unsere Gesellschaft zu integrieren, haben wir Altenheime und Krankenhäuser errichtet, um unsere Sterblichkeit hinter Schloss und Riegel zu bringen und nicht tagtäglich der Konfrontation ausgesetzt zu sein. Aber wann beginnt dieser Ausschluss aus der Gesellschaft und ihren Lebensbereichen aufgrund des Alters? Prinzipiell ab dem Tag, an dem wir zu altern beginnen.

Ein Vorfall an der Universität, der zum Nachdenken anregt: Eine Dozentin fragte eine Studentin bei einer Diskussion über Büchergeschmack, wie sie eine bestimmte Reihe denn überhaupt als Erwachsene lesen könne. In diesem universitären Kontext spielt natürlich die Annahme eine Rolle, gewisse Lektüren seien für die universitäre (pseudo-)intellektuelle Gruppe geeignet, andere nicht. Doch davon ab macht der Subtext ihrer Aussage nachdenklich: Wer hält denn fest, was ich als erwachsene Person zu lesen habe, was nicht? Was zu hören, zu schauen? Was zu tragen? Wer hat denn bitte bestimmt, dass ältere Menschen nur noch in Beige und Weiß herumspazieren dürfen? Und gehen uns nicht Welten verloren, wenn wir uns an alle „das gehört sich für dein Alter aber nicht“, „Dafür bist du zu alt“ und „so jung bist du aber nun auch nicht mehr“ halten würden? Wir altern, ja. Mit unserem Alter sind jeweils Konventionen verbunden – teils sorgen sie für eine glattverlaufende Sozialisation und Integration, erzeugen Gruppengefühle, teils sichern sie das gesellschaftliche Miteinander. In älteren Generationen war es optimal, früh erwachsen zu sein Da sollten alle unangenehmen und altersunangemessenen Angewohnheiten möglichst schnell im Keim erstickt werden. Mittlerweile jedoch bewahren sich viele Menschen ihr ‚inneres Kind‘ – größtenteils die jüngeren Generationen, Millennials und Z, brechen die Erwartungen auf, die mit verschiedenen Altersgruppen verbunden sind. Denn was ist trauriger als die Vorstellung, das liebste Hobby, die tollste Netflix-Serie, das angenehmste Hörspiel oder das favorisierte Buch wegen des Alters beiseitezulegen? Alter ist kein Grund. Alter ist kein Vorwand und keine Entschuldigung. Wir leben, wir altern, wir sterben – aber das, was wir mit unterschiedlichen Lebensjahren verbinden, ist menschengemachte Konvention und erdrückende Erwartungen. Vielleicht ticken wir jüngeren Menschen auch anders, weil wir in vielem unserer Vorgängergeneration nicht gleichkommen können: Mit Mitte 20 das Eigenheim zu bauen und fest im Berufsleben verankert zu sein, ist für viele unrealistisch geworden – hingegen ist es ein beliebtes Ideal, mit dem selbst umgebauten Van durch die Welt zu reisen, und das zu tun, wonach die Seele schreit. Was ich sagen möchte, ist: Alter ist nur ein Konstrukt. Wie schade es doch ist, dass wir unsere Großeltern nicht mit zu einem Rock-Konzert nehmen, sondern nur in Eisdielen und Theatersäle. Wie schade, dass manche ältere Menschen denken, sie hätten nichts mehr vom Leben zu erwarten und sie vegetieren deswegen vor sich hin. Wie schade es doch ist, andere dafür zu verurteilen, was sie in welchem Alter konsumieren und dafür, was sie mit Freude erfüllt. Wenn wir uns von altersgebundenen Konventionen befreien, haben wir alle mehr Spaß. Life is short.

:Rebecca Voeste

Speiseplan

AKAFÖ

Mensa der Ruhr-Universität-Bochum 06.–10.02.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Aktionen 4,50 € (Stud.) 5,50 € (Bed.) 5,50-8,20 € (Gäste)	**Rindercurry mit Fladenbrot** R,a,a1,g,k,l,2,3,5	**Putenbraten mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Brokkoli** G,a,a1,a3,f,g,i,3	**Spare Ribs mit BBQ Sauce, Twisterkartoffeln und Krautsalat** S,a,a1,c,f,g,j,9,10	**Lachsforelle mit Gemüse und bunten Spiralnudeln** F,a,a1,d,f,g	**Lamacun mit Hähnchenfleisch, Salat, Tsatziki und Reis** G,H,a,a1,c,f,g,i
Komponenten-essen 2,00-3,00 € (Stud.) 3,00-4,00 € (Bed.) 3,00-4,20 € (Gäste)	**Putensteak mit Kürbissauce** G,f **Semmelknödel mit Waldpilzragout** V,a,a1,c,f	**Cevapcici vom Rind mit Tzatziki** R,a,a1,c,g,j **Kürbis Chiasamenbratling mit Basilikumsauce** VG,f	**Teriyaki Hähnchenbrust mit Kokossauce** G,a,a1,f,i,k **Pocket Ziegenkäse-Mango mit Currysauce** V,a,a1,a5,c,f,g,2	**Schweinerückensteak mit Tomaten-Basilikumsauce** S,i **Vegetarische Königsberger Klopse** V,a,a1,a3,c,f,g,i	**Regenbogenforellenfilet mit Dillrahmsauce** F,d,f **Ofenkürbis mit Kartoffeln dazu Harissa Dip** VG,f,l,2,3,5
Sprinter 2,50 € (Stud.) 3,70 € (Bed.) 3,70 € (Gäste)	**Piroggen mit Schmorzwiebeln** V,a,a1,c,g,1	**Backofengemüse [Paprika, Zucchini], Kräuter-Tomatensauce, Rosmarin-Kartoffelwürfel** V,a,a1,c,g,i,1,2	**Kürbis-Kichererbsen-Bulgurpfanne mit Minz Dip** VG,a,a1,f,2,3	**Steckrübeneintopf mit veganen Hackbällchen** VG,a,a1,a3,f,l,2,3,5	**Nudelpfanne Quattro Formaggio** V,a,a1,g
Beilagen 1,00 € (Stud.) 1,20 € (Bed.) 1,20 € (Gäste)	**Spitzkohl** VG **Karottengemüse mit Petersilienpesto** V,c,g,h,h3,2 **Vollkornreis** VG **Kartoffelgratin** V,g,2	**Balkan-Gemüse** VG,i **Gerösteter Brokkoli mit Bröseln** VG,a,a1,a3,f,1 **Kartoffelwedges** VG,a,a1 **Reisnudeln** VG,a,a1	**Blumenkohl, Romanesco und Brokkoli** VG **Wokgemüse** VG,a,a1,f,k,3 **Risolée-Kartoffeln** VG **Kichererbsenreis** VG	**Zucchinigemüse** VG **Blumenkohl in Rahm** VG,f **Vollkornnudeln** VG,a,a1 **Zartweizen mit Paprik** VG,a,a1,2	**Gurkengemüse** VG **Buntes Gemüse** VG **Salzkartoffeln** VG,3 **Kräuterreis** VG
STUDY&FIT 2,50 € (Stud.) 3,70 € (Bed.) 3,70-6,60 € (Gäste)	**Putensteak mit Kürbissauce Karottengemüse mit Petersilienpesto Vollkornreis** G,c,f,g,h,h3,2	**Backofengemüse [Paprika, Zucchini], Kräuter-Tomatensauce, Rosmarin-Kartoffelwürfel** V,a,a1,c,g,i,1,2	**Kürbis-Kichererbsen-Bulgurpfanne mit Minz Dip** VG,a,a1,f,2,3	**Schweinerückensteak mit Tomaten-Basilikumsauce Vollkornnudeln Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing** S,a,a1,i	**Regenbogenforellenfilet mit Dillrahmsauce Salzkartoffeln Klarer Gurkensalat** F,d,f,j,3

Aufgrund von anhaltenden Lieferengpässen kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen, wir bitten um ihr Verständnis.

Außerdem täglich im Angebot: Nudeltheke, Kartoffeltheke, Tagessuppe, Salat- und Nachspeisenbüffet
(A) mit Alkohol, (F) mit Fisch, (G) mit Gefügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild, a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch/Lactose, h) Schalenfrüchte, h1) Mandel, h2) Haselnuss, h3) Walnuss, h4) Cashewnuss, h5) Pecanuss, h6) Paranuss, h7) Pistazie, h8) Macadamia/Queenslandnuss, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig.

+++News-Flash+++News-Flash+++News-Flash+++News-Flash+++

Themen, die es gerade noch reingeschafft haben

Kühler durch Wüsten

Wüstenstaub wirkt der Erderwärmung entgegen. Er könnte ein Puffer für immerhin rund acht Prozent der anthropogenen Erwärmung sein. Die Staubteilchen werden aufgewirbelt und durch Wind und Luftströmungen über große Strecken transportiert. Jasper Kok von der University of California in Los Angeles und seine Mitforschenden fanden heraus, dass seit 1850 die Menge an Wüstenstaub in der Erdatmosphäre um 55 Prozent zugenommen hat. Der Staub senkt die aus der Sonneneinstrahlung stammende Energie um 0,2 Watt pro Quadratmeter. Das hat eine kühlende Wirkung auf das Klima.

(Beinahe) unkaputtbare Asselspinne

Die Knotige Asselspinne (*Pycnogonum litorale*) ist eine besondere Vertreterin der Asselspinnen, die im Atlantik und in der Nordsee heimisch ist. Wie Georg Brenneis von der Universität Wien und weitere Forschende herausfanden, besitzt dieser Gliederfüßer eine herausragende Fähigkeit zur Regeneration: er kann nicht nur verlorene Beinpaare wieder neu bilden, sondern sogar – im subadulten Stadium – Teile des Rumpfes (samt innerer Organe) regenerieren.

Ein anderer Kiez

Die Stadt Bochum bekommt neue Krisenzentren, um die Bewohnenden besser auf Krisenfälle vorzubereiten. 15 „KriseninformationsErsthilfe-Zentren (KIEZ)“ werden über die ganze Stadt verteilt entstehen. Sie bilden Anlauf- und Versorgungsstellen für von Krisenlagen (wie z.B. einer Bombenentschärfung) Betroffene.

:lis

:BSZANK – Die Glosse

Liebe Bochumer Stadt- und Studierendenzeitung, alles Gute und bleib nicht so, wie du bist! Lerne, lehre und wachse. Bleib der intersektionalen Berichterstattung treu und lerne, mit Shitstorms umzugehen. Rechten Menschen sollte nicht auch noch ein Raum in einer Campuszeitung gegeben werden. Lerne, lehre, wachse. Bleib weiterhin offen für Themen, die Studis und Bochumer:innen interessieren und vergiss dabei nicht, dass dein Publikum mehr als nur ***weiß***, cis, hetero, „norm-schön“, akademisch und christlich ist. Insbesondere mehrfachdiskriminierte Menschen haben schon viel zu wenig Raum in unserer Gesellschaft – hört ihre Stimmen und geht achtsam mit ihnen um. Lerne, lehre, wachse. Und bleib weiterhin ein Ort für Energie- und Gedanken-Austausch für viele kreative, journalistische und badass Köpfe!

Liebe :bsz-Kolleg:innen, danke, dass ich hier einen Raum hatte, mich zu entfalten und von/mit Euch zu lernen! Rockt die :bsz weiterhin so toll – keep writing, keep learning, keep thriving.

Goodbye :bsz <3

Ganz viel Liebe, **:naro**

IMPRESSUM

:bsz – Bochumer Stadt- und Studierendenzeitung

Herausgeber: AStA der Ruhr-Universität Bochum – der Vorstand: Ron Agethen, Talha Demirci

Redaktion dieser Ausgabe:
Asli Baskas (asli), Rebecca Voeste (becc), Abena Appiah (bena), Joe Smitka (joe), Jordan Javid (joja), Alissa Wolters (lis), Miena Momandi (mimo), Nathalia Rodriguez (naro)

V. i. S. d. P.: Nathalia Rodriguez

Anschrift:

:bsz
c/o AStA der Ruhr-Universität Bochum
SH Raum 081
Universitätsstr. 150
44780 Bochum
Fon: 0234 32-26900
E-Mail: redaktion@bszonline.de

Im Netz: www.bszonline.de,
facebook.com/bszbochum
twitter.com/bszbochum
instagram.com/bszbochum

Bildnachweise: S.1 Titelbild: mimo; **S. 2:** Cafete:mimo **; S. 3** Autorengespräch:bena; **S. 4:**Demo:bena, Pottgedanken:A.PE **S. 5**: becc, **Screenshot Netflix S. 6**: Schule:bena Bücher:lis; **S.8:** becc, naro

Die Artikel spiegeln nicht unbedingt die Meinung der gesamten Redaktion wider, sondern sind in erster Linie Werke ihrer Verfasser:innen.

WARUM NICHT VEGAN?

Der Veganuary hat im Jahr 2022 bereits mehr als 629.000 Menschen in über 200 Ländern dabei unterstützt, im Januar eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren, so heißt die Organisation Veganuary. Diese ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren (mehr dazu erfahrt ihr hier: veganuary.com/de/uber-uns/uber-veganuary/). Wie vielfältig veganes Essen ist, zeigen Euch unsere easy peasy low-budget Rezepte. Viel Spaß beim nachkochen und genießen! **:naro**

Veganer Fleischersatz

Grundrezept für den Seitan:
500g Weizenmehl
250ml Wasser
1TL Paprikapulver
1/2 TL Salz, 2EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Gemüsebrühe

Zuerst vermischt Ihr das Mehl mit dem Wasser, knetet den Teig gut und lasst ihn dann für 30 Minuten ruhen. Der Trick bei der Seitanzubereitung ist das Wasserbad: Ihr knetet euren Teig im Wasserbad, bis die gesamte Stärke weg ist und ihr eine glutenfreie Masse erhaltet. Bitte vergesst nicht, den Seitan nach dem Wasserbad für eine gute Stunde ruhen zu lassen, denn sonst endet Ihr mit einer ungewünschten Textur. Nach der Ruhezeit gebt Ihr Salz, Pfeffer und das Paprikapulver dazu, knetet und drückt Euren Seitan in die gewünschte Form. Bei diesem Rezept würdet Ihr zwei bis drei Patties erhalten. Der letzte Schritt ist natürlich, den Geschmack in den Seitan zu bringen und das macht Ihr, indem Ihr Öl in der Pfanne erhitzt und die Stücke für 2-3 Minuten anbratet. Danach mit ca. 700 ml Gemüsebrühe ablöschen und für einen intensiveren Geschmack noch die Zwiebel dazugeben. Diesen Seitan könnt Ihr jetzt schon als Fleischersatz nutzen oder weiterverarbeiten, indem Ihr ihn paniert! **:mimo**

Fantakuchen

Zutaten:
630g Mehl
212,5g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1,5 Pck Backpulver
¼ Tl Salz
185 g Öl
550g Fanta/Limonade
n.G. Puderzucker

Zubereitung: Ofen auf 190 °C, Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz) miteinander vermischen. Anschließend Öl und Limonade hinzugeben und mit einem Rührlöffel (!) kurz verrühren. Achtung: nicht zu lange rühren, sonst ist nicht genug Kohlensäure vorhanden, damit der Kuchen anhebt. Teig schnell aufs Blech geben und für circa 25 Minuten backen. **:naro**

Tofulette - Veganes Omelett auf Tofubasis

Zutaten (für zwei Personen):
1 Tofunaturblock à 500g
1 Tomate
1 Paprika
1 Zwiebel (oder: Lauchzwiebeln)
2-4 Esslöffel veganer Naturjoghurt (ungesüßt!)
etwas Tomatenmark
Gewürze (z.B. Salz, Pfeffer, Curry, Paprika, Kurkuma, usw.)
Öl oder Margarine zum Braten
Kräuter (Petersilie, Koriander)
Lieblingsbrot oder -wrap

Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kräuter waschen und kleinschneiden. Tofu mit einer Gabel oder den Fingern zerbröseln, bis kleine Klümpchen entstehen.
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln dazugeben, kurz glasig braten, aber nicht braun werden lassen. Tofu dazugeben, vorsichtig braten lassen und oft umrühren, damit er nicht an der Pfanne klebt. Nach spätestens fünf Minuten Paprika und Tomate hinzufügen, mischen und weiter braten lassen. Gewürze und Tomatenmark dazugeben, umrühren und mit den Kräutern vermischen. Alles weiter brutzeln lassen, bis der Tofu und das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Dann den Herd ausschalten und nach Bedarf den veganen Naturjoghurt unterrühren; er muss sich aber nicht auflösen. Auf das (getoastete) Brot noch ein wenig Joghurt schmieren, dann das Tofulette verteilen und entweder sofort genießen oder zum Mitnehmen einpacken. **:joja**

Bunter Linsensalat

Zutaten (für drei Personen):
225g rote Linsen
450g Gemüsebrühe
1 Bund Lauchzwiebeln
3 rote Paprikas
3 EL Weißwein-Essig
1,5 TL Agavendicksaft
4 EL Olivenöl

Diesen leckeren Salat könnt Ihr ganz einfach zubereiten. Dafür werden die roten Linsen gewaschen und 6-10 Minuten in der Gemüsebrühe gekocht, anschließend abkühlen lassen. Die Vinaigrette kann mit Essig, Öl, Agavendicksaft und je nach Belieben noch mit einer Prise Salz angerührt werden. Das Gemüse wird gewaschen, die Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten und die Paprikas gewürfelt. Die Mango wird geschält und ebenfalls gewürfelt. Die Vinaigrette wird zu den Linsen gegeben, das Gemüse und die Mango anschließend untergehoben – schon ist der Salat fertig. Bon appétit, lasst es Euch schmecken! **:lis**

Veganer Falafel-Burger

Zutaten für mehrere kleine Falafel:
1 Dose gekochte Kichererbsen
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Kurkuma)
Kräuter (Petersilie, Koriander) mehrere Esslöffel Mehl Öl zum Braten
Zutaten für den Burger:
Burgerbrötchen
Deine Lieblingssoßen
Dein Lieblingsgemüse

Die Zwiebel, Kräuter und den Knoblauch so klein wie möglich hacken.
Die (gekochten!) Kichererbsen in eine Schüssel geben und stampfen, bis nur noch wenige Klümpchen vorhanden sind (oder einfach in einen Mixer geben). Das geschnittene Gemüse hinzufügen, würzen und gut umrühren. Nun vorsichtig ein wenig Mehl einmischen. Das Mehl ist wichtig, damit die Falafel beim Braten nicht auseinanderfallen. Dennoch darf es nicht zu viel sein, da sie sonst trocken werden. Deshalb: erstmal mit 1-3 Esslöffel Mehl in der Mischung eine Falafel formen und sie zum Test in eine beschichtete Pfanne mit heißem Öl geben und schauen, ob sie hält, auch wenn man sie wendet. Wenn ja, den Rest formen und dazugeben. Tipp: Klebt die Kichererbsenmischung zu sehr beim Formen an den Händen, kann man eine kleine Schüssel mit Wasser bereitstellen, die Finger nässen und dann besser formen. Anschließend die Falafeln braten lassen, bis sie knusprig sind. Bei Bedarf die Burgerbrötchen toasten. Lieblingssoße und -gemüse darauf, Falafeln stapeln, Deckel darauf und los gehts! Passt natürlich gut zu Pommes. **:joja**