

prisma

Das Magazin der Studierenden der Universität St. Gallen
Mai 2014 Nummer 352



Fleischgenuss

Die schönsten Grillplätze St. Gallens

Seite 10

Franz Jaeger

Der Gipfelstürmer

Seite 24

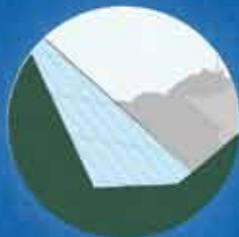
Fleisch

prisma

sucht dich als
Ressortleiter



Thema



Campus



Menschen



Aktuell

Bei Interesse komm an unserer nächsten Redaktionssitzung vorbei und informiere dich über Aufgaben und Campus Credits!

Wir treffen uns dienstags um 20.15 Uhr im Raum 20-007.

Oder schreib eine E-Mail an redaktion@prisma-hsg.ch.

Titelbild
Fotografin: Livia Eichenberger
Model: Sandrine Eichenberger

Liebe Leserin, lieber Leser



Ressorts



Irina Müller
Ressortleiterin *Thema*



Gabriel Züllig
Ressortleiter *Campus*



Patrizia Thurnheer
Ressortleiterin *Menschen*



Klara Zimmermann
Ressortleiterin *Aktuell*

Layout



Dominik Geissler
Layoutchef



Livia Eichenberger
Layouterin

Durchbeissen

Zaghaft setzt sich der Frühling langsam durch, die Jacke ist nicht mehr jeden Tag nötig und die Abende dauern immer länger. Die perfekte Zeit also, um der ursprünglichsten Form des Fleischgenusses nachzugehen und sich ein Steak oder eine Bratwurst auf den Grill zu legen. Ob man die Wurst dann ohne oder – einfach nur falsch – mit Senf geniessen soll, können wir euch nicht abschliessend sagen. Bei der Suche nach den schönsten Grillplätzen rund um die Stadt wollen wir aber behilflich sein und verraten euch unsere Geheimtipps. Und wer noch wissen will, was er da alles hübsch in Bananenform aufbereitet gegessen hat, ist eingeladen, mit uns die Metzgerei Schmid zu besuchen. Vielleicht ist es nicht die schlechteste Idee, den Artikel erst nach der Grillparty zu lesen ...

Momentan in aller Munde ist auch die Streichung von Fleischprodukten vom Speiseplan. Was bei uns erst ansatzweise umgesetzt wurde, ist an anderen Mensen bereits weit fortgeschritten. Umstritten ist schliesslich nicht nur die vegetarische Mensa, sondern auch der Verzehr von Insekten. Beidem widmet sich diese Ausgabe ebenso wie dem fleischlichen Genuss.

Nun wünsche ich dir – liebe Leserin, lieber Leser – ordentlich Vergnügen beim Reinbeissen in Fleisch, Gemüse, Insekten oder was es auch immer auf den Teller schafft, eine interessante Lektüre und alles Gute beim Durchbeissen in der Prüfungsphase.

Roman Schister
Chefredaktor

Ausgabe 352, Mai 2014
prisma – Eine Initiative der Studentenschaft der
Universität St. Gallen

Dufourstrasse 50, 9000 St. Gallen,
redaktion@prisma-hsg.ch, 076 579 92 21

Präsident: Dominik Mayer
Chefredaktor: Roman Schister
Finanzen: Viola Rutar
Layoutleitung: Dominik Geissler
Online-Chefredaktorin: Simone Steiner

Anzeigenregie: Pascale Bourquin,
vertrieb@prisma-hsg.ch, 079 826 39 84

Druck: galledia ag, Flawil, 058 344 96 96

Werbung in diesem Medium kann auch über Go!
Uni-Werbung AG, 071 244 10 10; Mediabox, 044
205 52 40; StudiMedia 044 201 16 55; Zenithmedia
+4989 71 05 18-0; Amiado Group, 044 240 00 25
oder together AG, 071 222 28 18 gebucht werden.

Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch aus-
zugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion.

Die Redaktoren sind unabhängig. Die in den Tex-
ten vertretenen Meinungen repräsentieren folglich
nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers
oder der gesamten prisma-Redaktion.

«A Bainie never lets another Bainie fail» sind keine leeren Worte

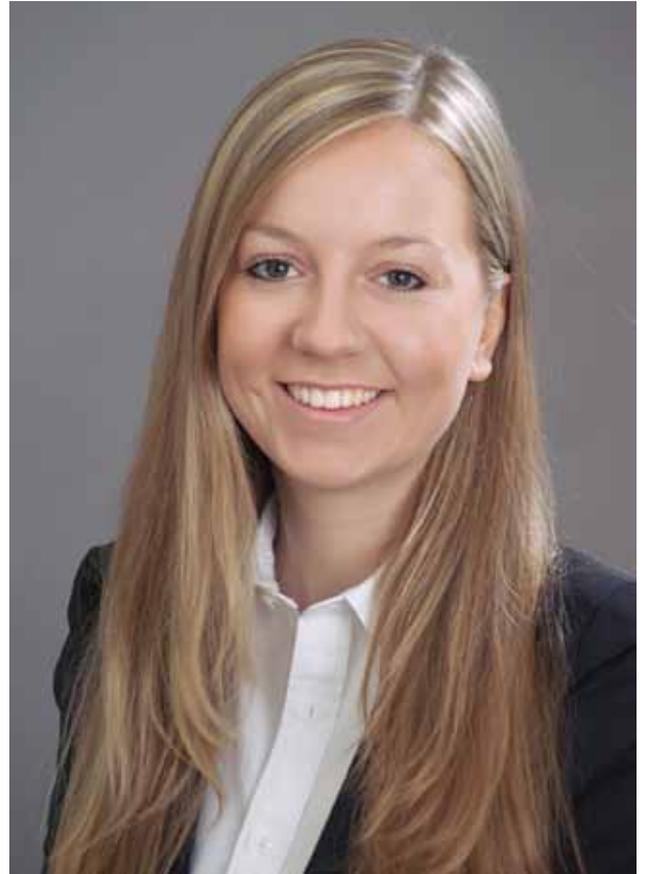
Katharina Binder begann ihre Beraterkarriere 2012 mit einem Praktikum bei Bain & Company in Zürich. Seit Januar arbeitet sie als Associate Consultant in den Bereichen Pharma und Konsumgüter für international tätige Unternehmen. Katharina studierte BWL an der Universität St.Gallen und absolvierte ihren Master im Rahmen des CEMS-Programms an der HEC Paris und der LSE. Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten mit Segeln und Skifahren.

Warum hast du dich für die Unternehmensberatung entschieden?

Nach dem breit gefächerten BWL-Studium wäre es mir schwer gefallen, mich auf eine Branche festzulegen. Unternehmen aus verschiedensten Branchen kennenzulernen, erschien mir daher reizvoll. Ausserdem stelle ich mich gerne Herausforderungen und denke, dass man nirgends so viel lernt wie in der Beratung.

Was hat dir am Praktikum bei Bain besonders gefallen?

Von Beginn an war ich ein vollwertiges Teammitglied mit eigenem Aufgabenbereich. Bei Meetings war meine Meinung ebenso gefragt wie die anderer Kollegen. Ich fand es spannend, mich in Themen einzuarbeiten, mit denen ich bisher keine Berührung hatte. So stellte ich schon nach kurzer Zeit eine Lernkurve fest. Auch die Teamarbeit hat mir gefallen, denn «A Bainie never lets another Bainie fail» sind keine leeren Worte.



Katharina Binder, Associate Consultant, Bain & Company

Was hat dich nach deinem Praktikum zum Festeinstieg bei Bain bewogen?

Mein Praktikum hat mir sehr viel Spass gemacht. Durch das Springboard-Programm bin ich während des Masterstudiums mit Bain in Kontakt geblieben, etwa bei der Weihnachtsfeier oder beim Springboard-Event in Garmisch. Aber ausschlaggebend fand ich die einzigartige Bain-Kultur, die ich erlebt habe: Bainies sind bodenständig, begeisterungsfähig und engagiert!

Der Beraterjob bringt viele Herausforderungen mit sich. Wie sieht dein persönliches Trainingsprogramm aus, um diese zu meistern?

Bain bietet viele Trainings- und Weiterbildungsmöglichkeiten – auf fachlichem wie persönlichem Niveau. Neustarter besuchen zuerst den Introday in München und das Bootcamp am Tegernsee, wo bereits erworbene Kenntnisse vertieft werden. In den ersten Monaten steht das Associate-Consultant-Training in den USA an. Das hat mir besonders gefallen, da ich Bainies aus der ganzen Welt getroffen habe. Zudem haben Neustarter einen «Colleague» und einen Mentor, die einem bei vielen Dingen wie der Karriereplanung helfen. All das erleichtert den Einstieg sehr!

Was empfehlst du Studierenden, die sich für ein Praktikum oder einen Festeinstieg in der Unternehmensberatung bewerben möchten?

Wichtig ist festzustellen, welche Beratung zu einem passt. Persönliche Gespräche auf Karrieremessen und Praktika sind dazu am besten geeignet. Bewerber sollten im Anschreiben ihre Motivation darlegen und auf das Unternehmen abstimmen. Case-Interviews sollte man gut vorbereiten und mit einem Partner üben.

Ein abschliessender Gedanke?

Mein Job gefällt mir sehr und ich kann jeden, der Herausforderungen sucht und Spass an Abwechslung und Internationalität hat, zum Einstieg bei Bain ermutigen.



Die berühmteste Ostschweizerin: Ohne Senf!

Seite 8 Die Wurst ist nicht Wurst in St.Gallen! Sicher, jeder hat schon einmal eine Bratwurst gegessen – aber wie wird dieses Wahrzeichen des Kantons eigentlich hergestellt? prisma war zu Besuch bei der Metzgerei Schmid und durfte dem Metzger über die Schulter schauen.



Mehlwurmburger in aller Munde

Seite 13 Gibt es noch eine Alternative neben Fleisch oder kein Fleisch? essento, ein Start-up von drei Studenten, zeigt einen weiteren Weg auf: Insekten! Gesünder und nachhaltiger als Fleisch wären sie die perfekte Lösung. Doch so einfach wie das klingt, ist es nicht ...

Thema



- 6 Pflanzenpolitik
- 8 Die berühmteste Ostschweizerin: Ohne Senf!
- 10 Die schönsten Grillplätze St. Gallens
- 12 Nimm mich, grill mich!

SHSG



- 36 Ein Jahr StuPa
- 38 Ausgefragt: Die neue Führung im SHSG-Haus

Campus



- 13 Mehlwurmburger in aller Munde
- 16 Zugang verweigert: Master-Programme werden immer exklusiver
- 18 Viel Lärm um nichts: von Partys, Promille und Polizisten
- 20 Das kleine WEF?
- 23 Mord mit Hindernis

Aktuell



- 40 Agenda
- 42 prisma empfiehlt
- 45 Bilderrätsel und Gewinnspiel
- 46 Gerücht, Zuckerbrot und Peitsche

Menschen



- 24 Profs privat: Franz Jaeger
- 27 «Online-Journalismus wird sich finanzieren lassen.»
- 30 Generation «Tschanz» – Ein Quartierladen alter Schule
- 32 Wann fühlst du dich wie ein Stück Fleisch?
- 34 Partypics: Elephant – AC Bad Taste Party

prisma-hsg.ch



- Sieh dir das aktuelle Heft – und alle vorhergehenden Ausgaben – auch online an!
- Auf unserem Blog informieren wir dich über das Welt- und Webgeschehen.
- Diskutiere mit uns sag uns deine Meinung!

Thema • Inhaltsverzeichnis

6	Pflanzenpolitik
8	Die berühmteste Ostschweizerin: Ohne Senf!
10	Die schönsten Grillplätze St. Gallens
12	Nimm mich, grill mich!

Pflanzenpolitik

Gehören Tiere auf den Teller? Nicht nur an Uni-Mensen wird hitzig über Menüpläne diskutiert. Die Frage wird immer mehr zur politischen Kontroverse.



Philine Frei
Redaktorin

Letzten Herbst geisterte die Idee eines Vegi-Tags für die Schweizer Armee durch die Medien, nachdem die norwegische Armee im Kampf gegen den Klimawandel den fleischlosen Montag eingeführt hatte. Anfang April dieses Jahres machte der Verein Sentience Politics mit zwei kantonalen Volksinitiativen von sich reden, welche die Verwaltungen in Basel und Bern dazu verpflichten sollen, das vegetarische und vegane Ernährungsangebot in öffentlichen Kantinen auszuweiten. Die Argumentation der Initianten und anderer Befürworter von mehr pflanzlichem Essen umfasst im Wesentlichen drei Bereiche: Umweltschutz, Gesundheit und Tierwohl.

Doch diese Ideen polarisieren: So argumentieren die Gegner, durch solche Vorhaben würde die individuelle Wahlfreiheit der Mehrheit eingeschränkt. Bastien Girod, Nationalrat der Grünen Partei und Unterstützer der Sentience-Initiativen, widerspricht: «Im Gegenteil. Solche Initiativen zielen darauf ab, die Wahlfreiheit der Konsumierenden zu erhöhen. Wir bleiben aus Trägheit oft beim Alten, auch wenn Neues objektiv betrachtet besser – in diesem Fall klima-, tier- und umweltfreundlicher – wäre. Hier sind Nudges nötig, um unsere Standards im Alltag zu hinterfragen.» Der «Nudge», übersetzt «Schubser», basiere auf Erkenntnissen der Verhaltensökonomie. Ein Beispiel dafür ist ein Elektrizitätswerk, das als Standard Ökostrom liefert. Wer dies nicht will, muss sich

bewusst dagegen entscheiden anstatt umgekehrt. Heute würden wir zugunsten der Tierprodukte beeinflusst, so Girod. Konkret geht es den Initianten also darum, der vegetarischen und der veganen Küche durch ein breiteres und attraktiveres Angebot mehr Selbstverständlichkeit zu verschaffen, so dass der Griff zu solchen Menüs häufiger geschieht und der Entscheid für ein Fleischgericht bewusster gefällt werden muss.

Nicht einverstanden mit Girods Sichtweise ist Andrea Caroni. Der FDP-Nationalrat findet es zwar selbstverständlich, dass Restaurants auch vegetarische Optionen anbieten: «Die private Gastronomie muss man dazu nicht zwingen, die öffentliche kann man als Eigentümer, sprich als Staat, durchaus dazu verpflichten. Aber das vegane Angebot sehe ich nicht als zusätzlich förderungswürdig an, die Forderung scheint mir mehr ideologisch als tierschützerisch oder kulinarisch begründet.» Ein Freilandhuhn, so Caroni weiter, dessen Ei man esse, komme ja nicht zu Schaden.

Tierprodukt essen, Tierfreund sein?

Andrea Caroni, der eigene Hühner hält (die er nicht essen würde), gibt ausserdem zu bedenken, dass die Menschheit seit Urzeiten zwischen Haus- und Nutztieren unterscheidet: «Ein Bauer, der seine Kälber metzgen lässt, würde ja auch nicht seinen Appenzeller Sennenhund essen. Zu diesem hat er eine Beziehung aufgebaut, so wie ich zu meinen

Hühnern.» Wenn er Poulet esse, denke er nicht an seine Hühner, das seien zwei Dinge. Unsere Zuneigung sei eben differenziert.

Hat also das tierschützerische Argument seitens der Veganer kein Fleisch am Knochen? Adriano Mannino, Initiant der Sentience-Initiativen, argumentiert, auch Freilandhühner würden nach einem Bruchteil ihrer Lebenserwartung getötet, wenn ihre Produktivität abnehme. Zudem würden männliche Küken der Legehennen-Zuchtlinie gleich nach dem Schlüpfen zu Tausenden vergast, da sie wenig Fleisch ansetzten und ihre Aufzucht somit nicht lukrativ sei. Das gelte auch bei Freilandhaltung.

Klimaschutz am Tisch

Dass Tierprodukte zum Klimawandel beitragen, wird weitgehend anerkannt, so auch von der UNO. Als Hauptfaktoren des Klimawandels werden meist nur die Bereiche Verkehr und Wohnen genannt. Gemäss der UNO-Welternährungsorganisation FAO verursacht die Nutztierhaltung jedoch 14.5 Prozent der Treibhausgasemissionen und sei damit ebenso klimaschädlich wie der Verkehr mit 15 Prozent. Bei der Frage ob dies die Ernährung zum geeigneten Ansatzpunkt für Klimaschutz macht, scheiden sich aber offensichtlich die Geister.

Durch eine Anpassung des Menüplans den ökologischen Fussabdruck der HSG-Mensagänger zu reduzieren, war das erklärte Ziel von oikos im Zusammenhang mit dem Lifestyle-Menü. Dieses ist abgesehen von einer gelegentlichen Fischoption vegetarisch. In der Regel offeriert die Mensa also täglich eine fleischlose Option in Form dieses Menüs; explizit vegane Optionen gibt es keine. Wie steht die HSG mit diesem Angebot im Vergleich zu anderen Unis da?

An der Uni Basel erfolgte Anfang 2013 eine Umstellung auf ein nachhaltigeres Verpflegungskonzept. Eine konkrete Massnahme ist beispielsweise die Erweiterung des vegetarischen Angebots auf 50 Prozent des Gesamtangebots. Pro Woche werden ein bis zwei vegane Menüs serviert. In Bern können in der Regel neben einem täglichen, vegetarischen Menü zwei vegane Menüs pro Woche und jeden Tag ein veganes Sandwich gegessen werden.

In Zürich, wo die Mensa vom gleichen Anbieter wie in Bern betrieben wird, soll 2015 neben den diversen bestehenden ein rein vegetarisch-veganer Standort eröffnet werden.

Überzeugung geht durch den Magen

Wenn es ums Essen geht, führt wohl kein Weg an den Geschmacksknospen vorbei. Neben all den rationalen Diskussionen über Umwelt, Tierwohl und Gesundheit bleibt somit noch die Genussfrage. Dass fleischhaltige Gerichte als lecker empfunden werden, ist in Anbetracht der Verkaufszahlen der grossen Mensen-Betreiber in der Schweiz gegeben. Stehen fleischfreie beziehungsweise tierproduktfreie Menüs aber tatsächlich hinten an, oder wirkt die Macht der Gewohnheit? In einem Experiment hat der deutsche ZDF-Fernsehkoch Christian Rach Bundeswehr-Soldaten vegetarische Currywurst zur Degustation serviert, ohne dass diese um die pflanzliche Herkunft des Essens wussten. Anschliessend wurden die Soldaten um eine Bewertung gebeten – niemand hat etwas bemerkt. Ob ein St. Galler eine Olma-Bratwurst (ohne Senf natürlich) wohl von einer vegetarischen Bratwurst unterscheiden könnte? Eine interessante Frage, die am besten bei einem Degustierexperiment in der Praxis beantwortet werden würde!



Die berühmteste Ostschweizerin: Ohne Senf!

Keine andere Wurst polarisiert mehr als die Olma-Bratwurst. «Ohne Senf!», sagen die St. Galler, «Mit Senf!», schreien Grillfans aus den restlichen Teilen der Schweiz. prisma ist dem Geheimnis, warum es eine Schande wäre, sie mit Senf zu geniessen, auf den Grund gegangen.



Nina Amann
Redaktorin



Klara Zimmermann
Ressortleiterin Aktuell

In der St. Galler Metzgerei Schmid wird die Olma-Bratwurst täglich mit viel Handarbeit hergestellt – Guido Sonderer zeigt, welche Zutaten es braucht und welche Schritte nötig sind, bis die Bratwurst an der Fleischtheke zum Verkauf bereit liegt.

1. Das Brät

Grundlage für eine traditionelle Olma Bratwurst ist Kalbfleisch (Bild 1). 27 Kilogramm davon werden mit 16 Kilogramm Hals- und Nackenspeck, 20 Kilogramm Milch und 2 Kilogramm Gewürzen zu einer cremigen Masse verarbeitet. Damit das sogenannte Brät nicht scheidet, wird der Masse auch Eis beigemischt. «Ist die Temperatur zu hoch, ist die Wurst später nicht mehr geniessbar», sagt Guido Sonderer, der seit über 27 Jahren bei der Metzgerei Schmid für die Produktion der Olma-Bratwurst zuständig ist. Was ist so speziell an diesen Zutaten? «Es gibt kein Geheimrezept für unsere Bratwurst», sagt Sonderer. Die beigemischten Gewürze seien lediglich Kochsalz, Zwiebeln, Milchpulver, Pfeffer, Mazis (der Samenmantel der Muskatnuss) und Streuwürz (Bild 2). «Frisches Rohmaterial und sauberes Arbeiten sind das Geheimnis unserer Wurst», erklärt er. Rund 15 Minuten braucht die Maschine, um aus den obigen Zutaten 65 Kilogramm Masse herzustellen (Bilder 3 und 4).



Bild 1: Die Grundzutat ist Fleisch.



Bild 2: Gewürze sorgen für den Geschmack.



Bild 3: Und fertig ist das Brät.

2. Das Stossen

Die Fleischmasse wird nun zur Portionierungsanlage gebracht – hier wird sie zur Wurst. Das braucht ganz schön viel Hydraulik und Technik – das Brät wird nämlich maschinell in die gewünschte Form gefüllt (Bild 5). Zuerst muss der Darm aufgespült werden. Diesen Vorgang kann man sich etwa so vorstellen, wie das Aufwickeln eines Fadens auf die Spule der Nähmaschine. Dann wird das Ende des Darmes geknotet und es kann losgehen: In unglaublichem Tempo spuckt die Maschine eine Bratwurst nach der anderen aus – zwei Mitarbeiter der Metzgerei Schmid sind voll darauf konzentriert, dass der Darm keine Löcher hat und binden das Ende des Darmes mit Faden zu, damit auch die

letzte Wurst nicht auseinanderplatzt (Bild 6). Innerhalb von weiteren läppischen 15 Minuten sind die 65 Kilogramm Brät in 375 Olma Bratwürste «gestossen», wie es der Fachmann nennt.



Bild 4: In 15 Minuten zaubert die Maschine Brät.



Bild 5: Das Brät wird zur Wurst «gestossen».

3. Das Kochen

Es folgt der zeitaufwändigste Schritt der Bratwurstproduktion. Nun werden die Würste nämlich gekocht, und zwar bei exakt 74 °C für rund 40 Minuten. Durchatmen können Guido Sonderer und seine Arbeitskollegen jetzt aber nicht, es wartet nämlich schon die nächste Ladung Fleisch, die zu Brät verarbeitet und zu Würsten gestossen werden muss. «Wir beginnen um 4 Uhr morgens und verarbeiten je nach Wetter und Jahreszeit rund sechs Ladungen», sagt Sonderer. Das sind insgesamt 2'250 Olma-Bratwürste pro Tag.



Bild 6: Aus 65 Kilo Brät werden 375 Würste.

4. Auskühlen und Verkauf

Nach dem Wasserbad sind die Würste schon fast bereit zum Verkauf. Sie werden zuvor aber noch während 30 Minuten im Kühlraum gelagert. Danach geht's vom Keller die Treppe hoch in den Laden, wo die Bratwürste in den Einkaufstüten der Kunden und später auf dem Grill landen. Vor allem in den Sommermonaten ist der Absatz riesig. «Wir sind in der glücklichen Lage, sechs Mal pro Woche Bratwürste produzieren und den Kunden jeden Tag frische Produkte anbieten zu können», so Sonderer. Aus dem Brät stellt die Metzgerei Schmid nicht nur Olma-Bratwürste, sondern auch Kinderfest-Bratwürste oder Chippolata her.

Zeitraubend ist die Produktion der Olma-Bratwurst nicht. Und es stecken auch keine geheimen Zutaten in der Wurst. Warum also darf man die Wurst nicht mit Senf essen? Wer sieht was, in der Olma-Bratwurst steckt, weiss, dass es nicht mehr braucht als frisches, hochqualitatives Fleisch und exaktes Arbeiten – das schmeckt man eben nur ohne Senf.

Das St. Gallen-Label

Damit sich eine Bratwurst als St. Gallerin bezeichnen darf, muss sie laut dem IGP Label vollständig in der Ostschweiz produziert werden und ausschliesslich aus Schweizer (oder Liechtensteiner) Fleisch bestehen. Beim Konsum der Ostschweizer Spezialität gilt: Ohne Einschneiden grillen und mit St. Galler Bübli, natürlich ohne Senf servieren. Wem das zu kompliziert ist, kann sich bei einem professionellen Bratwurst-Grillkurs für 90 Franken in die Kunst des Wurst-Wendens einführen lassen (www.sg-bratwurst.ch).

Die Geisichte der Bratwurst

1438 wurde ihre Existenz erstmals schriftlich in den Statuten der Metzgerzunft St. Gallen dokumentiert – 2008 wurde sie exklusiv geschützt: Die St. Galler Bratwurst. Die Zutaten Kalb- und Schweinefleisch, Gewürze und Milch haben sich in den 570 Jahren kaum verändert und auch heute unterscheiden sich die verschiedenen Ausprägungen der St. Galler Bratwurst in erster Linie in ihrer Grösse: Normalerweise wiegt eine Wurst zwischen 100 und 110 Gramm. Weil man an der Olma jedoch besonders viel Ausdauer braucht, bringt der essenzielle Messebestandteil rund 160 Gramm auf die Waage. Fast schon in Richtung «Familienbratwurst» geht mit 230 Gramm die Kinderfest-Bratwurst, die zum alle drei Jahre stattfindenden Traditionsanlass der St. Galler Stadt-Jugend gehört.



Peter und Paul

- Fester Grill
- Sitzgelegenheiten für circa 20 Personen
- Tisch vorhanden



Bächlerweg

- Kein fester Grill
- Sitzgelegenheit für vier bis sechs Personen
- Kein Tisch vorhanden



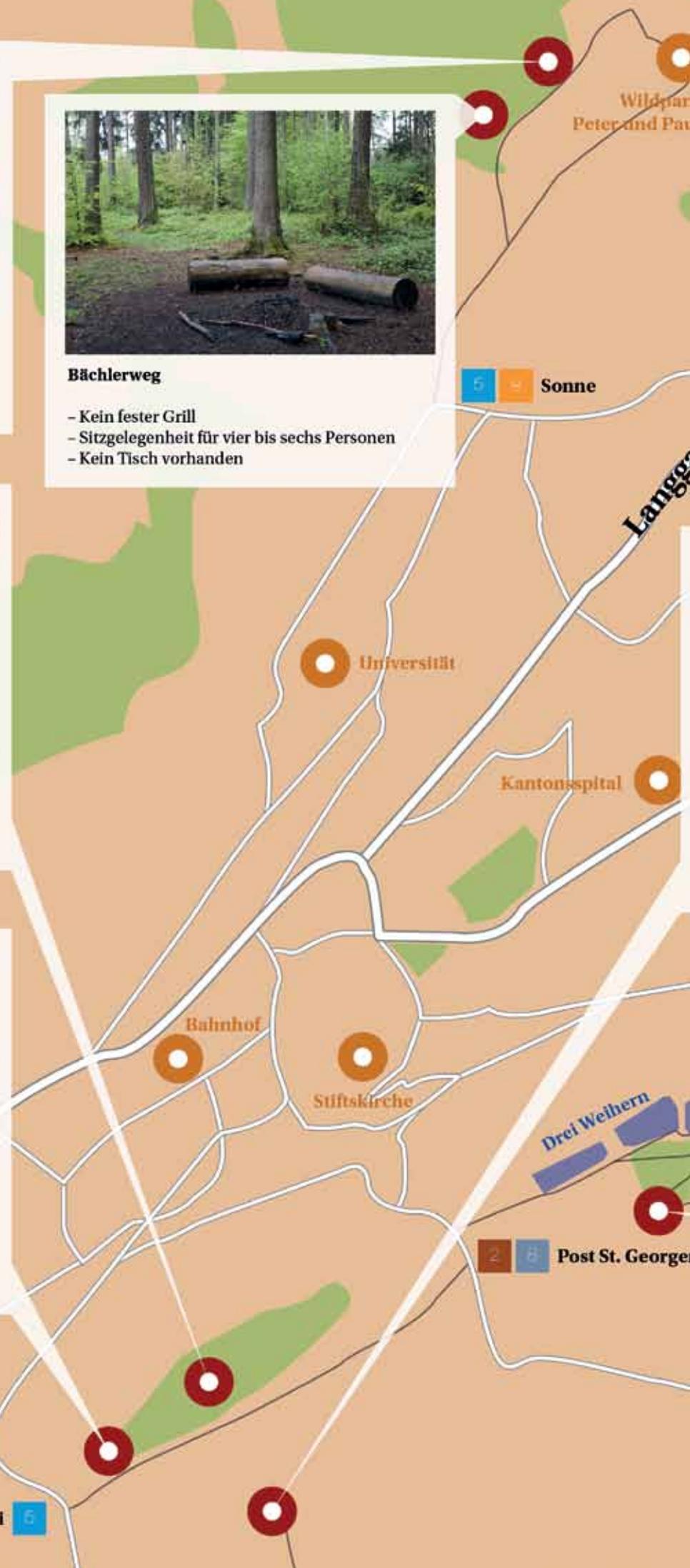
Berneggwald gross

- Fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa zehn Personen
- Kein Tisch vorhanden



Berneggwald klein

- Kein fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa sechs Personen
- Kein Tisch vorhanden



Guggelen



Peter und Paul-Weg

- Kein fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa acht bis zehn Personen
- Kein Tisch vorhanden
- Zelt vorhanden, wenn's nicht mehr heim reicht



Höchsterwald

- Fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa 20 Personen
- Tisch vorhanden



Freudenberg

- Fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa 25 Personen
- Tische und Bänke vorhanden



Freudenbergstrasse

- Fester Grill
- Sitzgelegenheit für acht Personen
- Kein Tisch vorhanden



Ringelbergweg

- Fester Grill
- Sitzgelegenheit für circa 25 Personen
- Tisch vorhanden

Die schönsten Grillplätze St. Gallens

Nimm mich, grill mich!

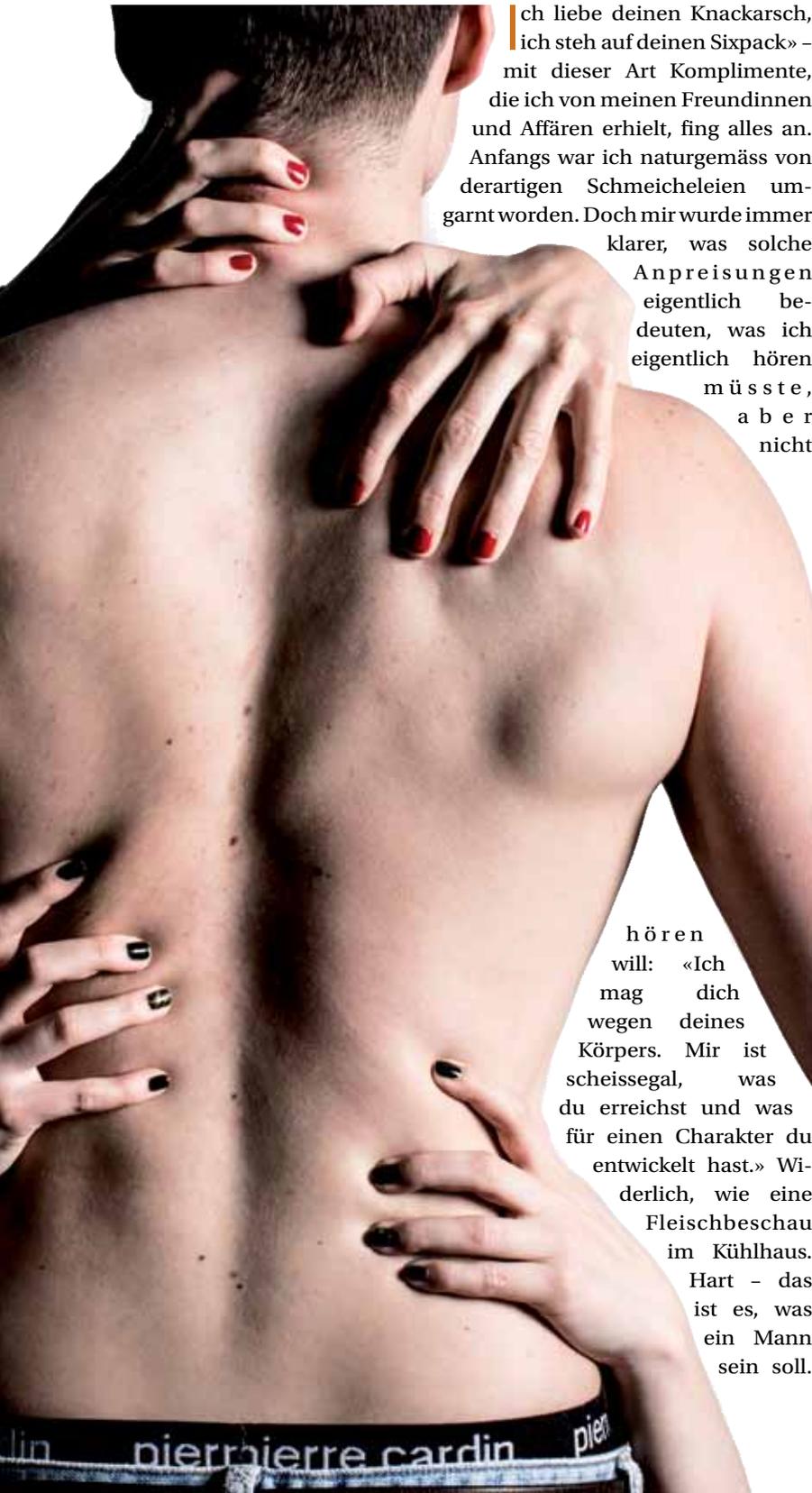
Zu Hause fängt es an, bei der Arbeit geht es weiter. Nein, liebe Damen, nicht nur euch geht es so, auch Mann fühlt sich bisweilen als Fleisch.



Jan-Gunther Gosselke
Redaktor



Livia Eichenberger
Fotografin



Ich liebe deinen Knackarsch, ich steh auf deinen Sixpack» – mit dieser Art Komplimente, die ich von meinen Freundinnen und Affären erhielt, fing alles an. Anfangs war ich naturgemäss von derartigen Schmeicheleien umgarnt worden. Doch mir wurde immer klarer, was solche

Anpreisungen eigentlich bedeuten, was ich eigentlich hören müsste, aber nicht

hören will: «Ich mag dich wegen deines Körpers. Mir ist scheissegal, was du erreichst und was für einen Charakter du entwickelt hast.» Widerlich, wie eine Fleischbeschau im Kühlhaus. Hart – das ist es, was ein Mann sein soll.

Keine Gefühle darf er zeigen. Doch ich bin es leid: Ist es denn zu viel verlangt, für seinen Charakter geschätzt zu werden? Nach seinen Leistungen beurteilt zu werden? Für meine Freundinnen offenbar schon. Nachdem ich ihnen jeweils meine Gefühle offenbarte, wurde ich als Weichling beleidigt, gefragt, ob ich «meine Eier verloren hätte». Ich bin froh, mit solchen Frauen nichts mehr zu tun zu haben.

Das Problem ist: Wie ich bald bemerken musste, sind meine Freundinnen überall. Im übertragenen Sinne zumindest. Am schlimmsten ist es in Clubs, in die ich häufig nach einer stressigen Zeit wie der Lernphase gehe, um etwas zu entspannen und mein Stresslevel zu senken. Gemütlich mit Freunden weggehen, ein, zwei Drinks nehmen und die neusten Moves ausprobieren. Gerade dann nervt das ständige Gebaggere am meisten, zumal es so einseitig abläuft: Noch nicht mal der Versuch einer Kommunikation findet statt. Vielmehr ist es wie bei einer Grillparty: Man wird ausgesucht, auf den Grill geworfen und dann vernascht. Und 90 Prozent der sogenannten «Geniesser» ist es total egal, ob man aus Bio- oder Stallhaltung stammt, ob man sehnig oder zart, fett oder mager ist. Und dann sieht man sich danach nie wieder. Genau dagegen wehre ich mich: Ich möchte mit der Dame ein interessantes Gespräch an der Bar führen; dass das Steak sich auch den Grill-Chef aussuchen kann und zu einem Partner auf gleicher Ebene mit ihm wird.

Bevor jetzt wieder die Behauptung auftaucht, das sei doch alles ein Einzelfall und käme im Alltag nie so vor: NEIN! Sogar viele meiner optisch herausgeforderten Freunde haben mir auf die Schilderung meines Problems hin berichtet, dass sie sich ebenso fühlten. Ausweichen kann man der wahllosen Annahme indes kaum, zumal es Bereiche gibt, in denen eine Flucht nicht oder nur schwer möglich ist. So zum Beispiel bei der Arbeit, wenn einen die Chef-in konstant anbaggert.

Ernsthaft Leute: Auch ich bin gelegentlich oberflächlich, schätze insgesamt aber die inneren Werte meines Gegenübers. Und diese Einstellung wünsche ich mir auch für die Behandlung meinerseits – damit «Fleisch» nur noch auf dem Grill zu finden ist.

Inhaltsverzeichnis • Campus

Mehlwurmburger in aller Munde	13
Zugang verweigert: Master-Programme werden immer exklusiver	16
Viel Lärm um nichts: von Partys, Promille und Polizisten	18
Das kleine WEF?	20
Mord mit Hindernis	23

Mehlwurmburger in aller Munde

In Asien, Afrika, Lateinamerika und selbst in Australien ist ihr Konsum weit verbreitet, doch uns «Westlern» bleibt das Essen von knackigen Heuschrecken und proteinreichen Würmern verwehrt. Noch prisma traf sich mit dem St. Galler Start-up essento, welches kulturelle und politische Hürden überwinden möchte.



Kevin Kohler
Redaktor



Hast du schon einmal Kartoffeln gegessen? Was heute in einem Land, dessen tiefster Graben durch einen Fladen aus geriebenen Kartoffeln verläuft, nur noch eine rhetorische Frage ist, war nicht immer eine Selbstverständlichkeit. Als Friedrich der Grosse die Erdknollen aus den Anden als Lösung zur Bekämpfung des Hungerproblems in seinem Reich anpries, stiess er damit auf taube Ohren. Obwohl – oder gerade weil – der preussische König sie kostenlos verteilte, verschmähte die Landbe-

völkerung die Kartoffel anfänglich. «Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.» Erst mit «Kartoffelbefehlen» und einem psychologischen Trick konnte Friedrich das Knollengemüse etablieren: Er liess Kartoffelfelder von Soldaten bewachen, um das Volk so vom hohen Wert der Pflanzen aus Übersee zu überzeugen.

Diese Anekdote soll nicht (zwingend) suggerieren, dass unser «Ueli» mit der «besten Armee der Welt» in Zukunft Insektenzuchten bewachen soll, aber zumindest unsere kulturellen Vorurteile gegenüber Insekten sollten wir kritisch hinterfragen. Unser Nationalprodukt Käse besteht aus saurer Muttermilch, welche zusätzlich mit Bakterien angereichert wurde; das «Erbrochene» von Bienen schmieren wir uns aufs Brot – aber Insekten zu essen, nein, sowas geht nach landläufiger Meinung gar nicht. Dabei gäbe es eine ganze Reihe von Gründen, warum wir auch im Westen der Entomophagie – der Ernährung mit Insekten – Tür und Magen öffnen sollten.

Das Grundnahrungsmittel mit der «quadruple bottom line»

Gesundheit: Unsere «Fleischgesellschaft» konsumiert zu viele Omega-6-Fettsäuren und erhöht damit das Risiko von Herzerkrankungen und Krebs. Insekten beinhalten jene wertvollen tierischen Proteine, die Tofu beispielsweise nicht bieten kann und unterstützen gleichzeitig ein gesundes Omega-Fettsäuren-Verhältnis.

Umwelt: 13 Millionen Hektaren des tropischen Regenwaldes werden jedes Jahr abgeholzt. Wofür? Um Soja anzubauen, mit dem Kühe gefüttert werden. Für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden ungefähr acht Kilo Futter benötigt – für Insekten maximal zwei Kilo. Auch gemessen an Platzmenge, Wasser und prozentualer Nutzbarkeit der Körpermasse sind Insekten um einiges effizienter als unsere heutigen Proteinquellen.

Klima: Die Landwirtschaft macht einen beträchtlichen Teil der menschlichen Treibhausgasemissionen aus. Rindfleisch ist besonders klimaschädlich, weil Kühe wahre Methanfabriken sind. Insekten furzen massiv weniger.

Vielfalt: Insekten existieren in einer enormen Vielfalt an Formen, Farben und Geschmäckern. Ob Heuschrecken, Käfer, Würmer oder Ameisen – bis heute sind rund 1'900 verschiedene Insekten bekannt, welche sich zum menschlichen Verzehr eignen.

Aufgrund dieser Vorteile empfiehlt die UNO den Insektenkonsum und auch in Bundesbern spricht sich der Nutzen der kleinen Tiere langsam aber sicher herum. Die GLP-Nationalrätin Isabelle Chevalley reichte Ende 2013 eine Interpellation ein, welche den Bundesrat fragt, wieso der Verzehr von Insekten verboten sei und ob er bereit wäre, dem Parlament eine Gesetzesänderungen zu unterbreiten. Die Regierung hielt daraufhin zwar fest, dass der Konsum von Insekten in der Schweiz erlaubt ist, der Verkauf aber aufgrund fehlender Testdaten und gesundheitlicher Risiken weiterhin verboten bleiben soll. Chevalley war von dieser Antwort nicht überzeugt und hat darauf mit essento einen Insekten-Apéro für die Parlamentarier organisiert.

Das Thema auf den Tisch bringen

Die HSG-Studenten Christian Bärtsch und Matthias Grawehr sind zwei der drei Köpfe hinter essento. Beide haben den Bachelor in der Tasche; und während Christian den MEcon in Angriff nimmt, widmet sich Matthias voll und ganz dem Insekten-Business und der eigenen Zucht. Das Ziel: Insekten einem möglichst breiten Publikum schmackhaft zu machen. Wir treffen uns zum Mittagessen und setzen uns mit unseren Focaccias – noch ohne Insekten – für ein entspanntes Interview an die Sonne.



Ob zu einem Burger gepresst oder zum Dessert, Insekten lassen sich auf verschiedenste Art und Weise essen. (Foto: essento)

Das Thema Insektennahrung ist für die meisten Menschen Neuland. Wie seid ihr dazu gekommen, ein Start-up in diesem Bereich zu gründen?

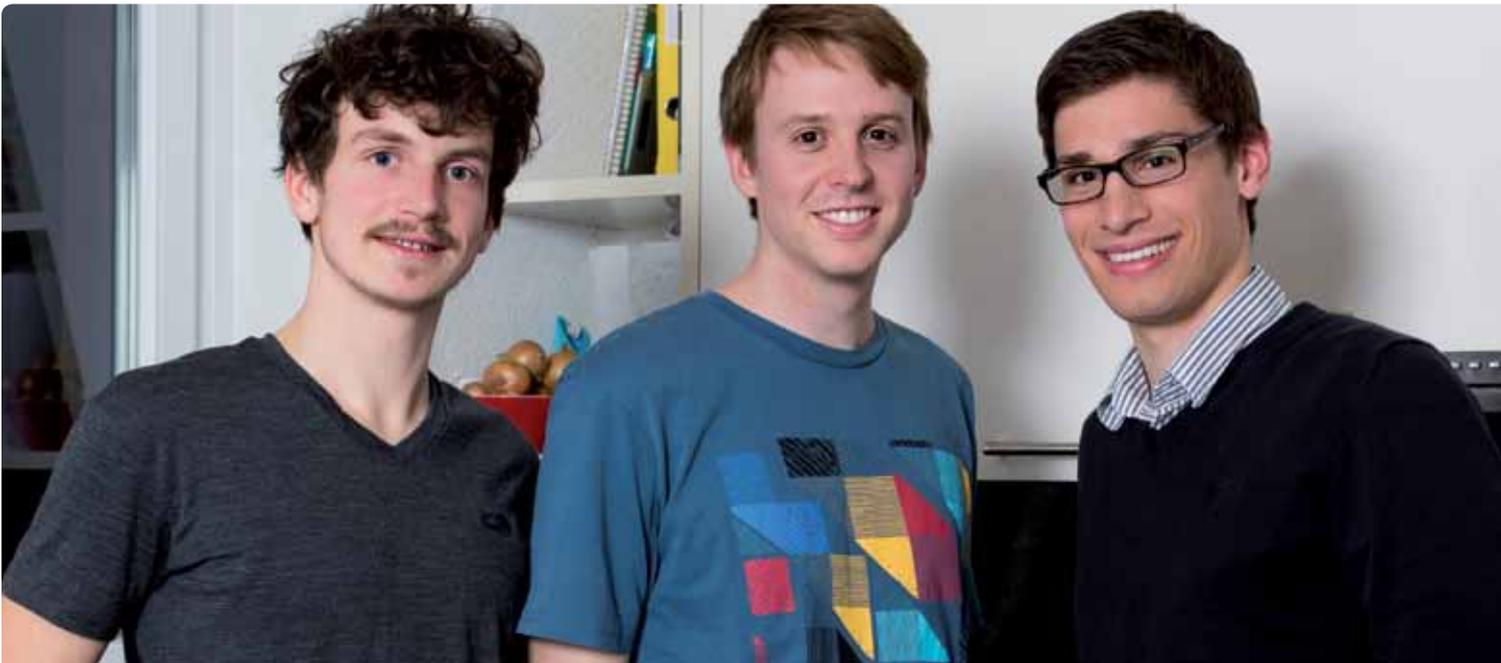
Matthias: Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und wurde durch das Studium der Internationalen Beziehungen für das Thema Ressourcenknappheit sensibilisiert. Auf Insekten als Nahrungsquelle wurde ich erst im letzten Frühling aufmerksam. Als ich feststellte, dass in diesem Bereich noch nicht viel geht, präsentierte ich die Idee an einem ETH-Seminar und fand dadurch Mitstreiter. In der Folge entschieden wir uns, am Wettbewerb Innovate4Climate teilzunehmen, und haben gleich gewonnen. Dieser Sieg gab uns Motivation und das Startkapital «to walk the talk», obwohl es sich auch in unseren Ohren manchmal etwas verrückt anhört, was wir tun. Auf einmal ist man in seinem Umfeld als «Insektenmensch» bekannt, dabei hatten wir bis vor einem Jahr noch gar nichts mit dem Thema zu tun und auch uns kostete es anfangs Überwindung, Insekten zu essen. Kakerlaken habe ich bis heute nicht gekostet.

Christian: Es ist allerdings auch eine grosse Chance für uns. Seit wir uns als «Insektentypen» exponierten, haben wir enorm viel Feedback erhalten. Natürlich gibt es auch jene, die sagen: «Ey Jungs, ez bremsed mal.» Aber ganz viele unterstützen uns und bieten ihre Hilfe an.

Jetzt züchtet ihr bereits Insekten, der Bundesrat will jedoch weiterhin am Verkaufsverbot festhalten. Wie enttäuscht seid ihr?

Christian: Ich glaube, das Wichtigste ist vor derhand, dass der Bundesrat klar festgehalten hat, dass zumindest der Konsum von Insekten legal ist.

Matthias: Des Weiteren hat unser Insekten-apéro im Bundeshaus viele Politiker für das Thema sensibilisiert. Wir waren wirklich positiv überrascht, wie viele der Parlamentarier, über alle



Seit einem halben Jahr ein Team: Stefan Schultze, Matthias Grawehr und Christian Bärtsch möchten uns eine neue Art der Ernährung schmackhaft machen. (Foto: Livia Eichenberger)

politischen Lager hinweg, unseren Mehlwurm-Burger probieren wollten. Das führte zu sehr interessanten Gesprächen.

Christian: Genau, Frau Chevalley hat unterdessen bereits eine weitere Interpellation bezüglich Entomophagie eingereicht. Diese wurden von 63 Volksvertretern mitunterzeichnet, das ist ein Drittel des Parlaments! Es ist also definitiv etwas in Bewegung, auch wenn die Legalisierung wohl eher stufenweise geschehen wird.

Wie sähe euer Geschäftsmodell denn aus, wenn der Verkauf legalisiert wäre?

Christian: Wir wollen qualitativ hochwertige, lokal gezüchtete Insekten in der Schweiz etablieren. Hier in der Focacceria könnte man zum Beispiel eine Focaccia mit unseren Mehlwürmern anbieten, warum auch nicht? Nachhaltigkeit ist nicht nur ein leeres Schlagwort. Schon heute arbeiten wir zusammen mit Bio Suisse oder auch Tierethikern, um eine Produktion im Sinne aller Stakeholder zu ermöglichen.

Was macht ihr in der Zwischenzeit, strebt ihr eine Sonderbewilligung an?

Matthias: Für einzelne Events haben wir schon Bewilligungen beantragt. Das kostet allerdings jedes Mal rund 500 Franken. Der Aufwand für die Bewilligung eines Markttests liegt sogar im fünfstelligen Bereich. Daher legen wir unseren Fokus derzeit darauf, die rechtlichen Schranken auf kreative, aber legale Weise zu umgehen und eine Community von Interessierten aufzubauen.

Das heisst?

Christian: Einerseits entwickeln wir zusammen mit einem Industrie-Designer eine Box zur

Zucht von Mehlwürmern, mit der interessierte Kunden ihren Eigenkonsum abdecken können. Den ersten Prototypen wollen wir bis Ende Mai fertig haben und wenn alles nach Plan verläuft, sollte die Box Ende Jahr marktfähig sein. Andererseits klären wir auch die rechtliche Situation für einen entomophagischen Verein ab, der sich über Mitgliederbeiträge finanziert und deren Beteiligte Insekten aus unserer Zucht essen können.

Noch verdient ihr mit essento kein Geld. Woher nehmt ihr die Motivation für eure Arbeit?

Matthias: Was uns antreibt, ist der Teamgeist und unsere gemeinsame Vision. Zumindest auf der Erfahrungsebene ist unsere Arbeit auch schon heute unglaublich gewinnbringend, weil wir in Kontakt mit so vielen Themenbereichen und Personen kommen: vom Spitzenkoch über den ETH-Professor bis hin zum Pater. Da wir in einem völlig neuen Markt operieren, haben wir auch viele Freiheiten und können mitbestimmen, was in Zukunft Standard sein wird. Zum Beispiel, welcher Wein zu Insekten getrunken wird.

Christian: Ich meine, wir haben heute gut gegessen, sitzen an der Sonne und diskutieren eines meiner Lieblingsthemen, das fühlt sich für mich gar nicht wie Arbeit an. Wer sich mehr für Geld interessiert, der ist bei einer Bank oder einer Versicherung besser aufgehoben. Unternehmer muss man mit Herzblut sein.



Mehr Informationen über das Start-up findest du auf essento.ch oder facebook.com/essento.

Zugang verweigert: Master-Programme werden immer exklusiver

Business School von internationaler Bedeutung – an diesem Image will die HSG weiterhin feilen. Mittel zum Zweck: Die Master-Programme kontinuierlich exklusiver zu machen. Der Bachelor garantiert noch lange nicht den Master-Zugang.



Jan-Gunther Gosselke
Redaktor

Der neue HSG-Imagefilm, der als französische Liebesgeschichte daherkommt, soll Maturanden, Abiturientinnen und High School-Absolventen auf der emotionalen Ebene für die HSG begeistern. Neben der Qualität von Lehre und Forschung ist entscheidend, ob die HSG die von ihr gemäss offizieller Vision angestrebte Rolle als «eine der führenden Wirtschaftsuniversitäten Europas» glaubhaft verkörpern kann.

Imagepflege auf allen Kanälen

Besagter Film ist dabei nur eines von vielen Puzzleteilen, aus denen dieses visionäre Gesamtbild konstruiert werden soll: Ein ausgefeilter Social-Media-Auftritt, der nützliche Alltaginformationen mit neuesten Forschungsergebnissen kombiniert; die schrittweise Öffnung auch der Bachelor-Programme für internationale Studenten; die Entwicklung einer Vielzahl von neuen MBA-Programmen sowohl als Marketing-Instrument als auch als Einnahmequelle – auf verschiedensten Ebenen hat die HSG Initiativen durchgeführt, um den eigenen Namen bekannter zu machen.

Denn: Mehr denn je stehen Business Schools wie die HSG unter dem Druck, sich durch eine ausgeprägte Marke differenzieren zu müssen. Durch die zunehmende Globalisierung der Arbeitswelt werden auch die Studentinnen und Studenten mobiler; unsere Alma mater befindet sich nicht mehr nur im Wettbewerb mit deutschsprachigen, sondern auch mit weiteren europäischen, amerikanischen und asiatischen Universitäten. Gleichzeitig erhöhte der Bologna-Prozess die Vergleichbarkeit der Abschlüsse und neue Business Schools schiessen wie Pilze aus dem Boden, während die finanziellen Mittel vom Kanton beschränkt sind

und die alten Namen Josef Ackermann und Martin Blessing langsam aber sicher verblassen.

Vorbild Ivy League?

Als Reaktion auf diese Trends – so gewinnt man den Eindruck – orientiert sich die HSG in vielen Aspekten an den US-amerikanischen Ivy League-Universitäten, die bereits einen Schritt voraus sind: Da das Studium hier eine viel kostspieligere Investition als in Europa darstellt und der Begriff «Universität» nicht geschützt ist, begannen die privaten Institutionen schon früh mit der eigenen Vermarktung. Ein Career Services Center oder eine ausgeprägte Präsenz in den Medien gehören schon seit Langem zum Repertoire. Doch mittlerweile ist hier auch die HSG durch die Implementierung entsprechender Massnahmen nachgezogen.

Eine spezielle Massnahme, welche die HSG aus den USA übernahm, stand dabei in den letzten Jahren immer wieder in der Kritik ihrer eigenen Studenten: die Beschränkung der Zulassung zu bestimmten Master-Programmen. Im Moment sind dies für diejenigen, die an der HSG ihren Bachelor erworben haben, der Master in Strategy and International Management (SIM) und derjenige in Banking and Finance (MBF). Bei beiden wird über ein Punktesystem über die Aufnahme entschieden: Für Bereiche wie Bachelor-Note, GMAT-Ergebnis, Lebenslauf und Motivationsschreiben werden Punkte vergeben; ab einer bestimmten Punktzahl ist man zugelassen. Insbesondere mit dem ersten Bereich als Kriterium waren die lokalen Studenten in der Vergangenheit häufig nicht einverstanden: Bereits im März 2011 berichtete prisma, dass es aufgrund der herrschenden Notengebung für

56 Prozent der Anwärter schwierig bis unmöglich wird, in eines der beiden Programme aufgenommen zu werden.

Beschränkung neu auch für MIA

Neu kommt das Punktesystem auch für den Master in International Affairs zur Anwendung, auch wenn zu Beginn für «HSG-Eigengewächse» noch eine Übergangsregelung besteht. Danach – und für externe Bewerber bereits jetzt – werden auch Berufserfahrung, die GMAT- oder GRE-Note und Schriftproben wie die Bachelor-Arbeit in die Aufnahmeentscheidung miteinbezogen.

Hintergrund für die Beschränkung dürften dabei zwei Gründe sein: Zum einen scheinen exklusivere Studienprogramme als hochwertiger zu gelten. Wenn diverse Onlinemedien bei Berichten über Master- und MBA-Programme die Aufnahmequoten von Stanford (6.3 Prozent), Harvard (11.3 Prozent) und Co. erwähnen, schwingt immer auch eine elitäre Atmosphäre mit. Zum anderen werden von Studenten sowie der Öffentlichkeit trotz der damit einhergehenden Vereinfachung immer häufiger auch Rankings konsultiert, um die Qualität der Lehre an einer Universität einzuschätzen. Betrachtet man exemplarisch das in HSG-Kreisen häufig zitierte Financial Times Ranking, so fällt auf, dass zumindest der SIM bereits im Hinblick auf die Kriterien dieses Rankings hin strukturiert wurde. Insbesondere die für HSG-Verhältnisse überdurchschnittliche Internationalität von Studenten- und Professorenschaft sticht hervor, zudem nennt der Jahresbericht der HSG «employability trainings» und «sponsorship workshops» als Bestandteile des SIMs.

Dabei können Zulassungsbeschränkungen auch für die nicht zum jeweiligen Programm zugelassenen Studenten sinnvoll sein. Trotzdem empfinden viele das System als ungerecht.

Politikum «Wert des HSG-Bachelors»

Kern der Kritik ist (neben der Gefahr eines «Kulturverlusts» durch auswärtige Studierende), dass gute Noten an anderen Universitäten leichter zu erhalten seien und deren Absolventen demnach bei der Bewerbung bevorteilt würden. Diese Meinung ist scheinbar so präsent, dass sich damit sogar Wahlkampf betreiben liess: Philipp Wellstein, der später zum SHSG-Präsidenten gewählt wurde, setzte hier den Schwerpunkt seiner Wahlkampagne. Nach erfolgreicher Wahl war denn auch eines seiner ersten Statements im prisma: «Aber wenn ich hören muss, dass Studieninteressierten anscheinend empfohlen wird, lieber einen Bachelor an einer FH oder ein Fernstudium irgendwo im Ausland an dubiosen Unis zu absolvieren, um bessere Noten und somit grössere Chancen für die Masterzulassung in St. Gallen zu haben, dann ist das eine besorgniserregende Entwicklung.» In

der Folge versprach Wellstein, dass er sich um eine Aufwertung des HSG-Bachelors bemühen werde.

Eine Möglichkeit, von externen Studentinnen und Studenten mehr zu verlangen als von jenen, die bereits den HSG-Bachelor in der Tasche haben, sind Ergänzungsleistungen. In der Praxis erweist sich dieses System jedoch als intransparent und ungeeignet, weil sie für viele das Studium unnötig verzögern.

Kein Heimatschutz für HSG-Bachelors

Darüber hinaus kann die Universitätsleitung indes wenig unternehmen, will sie nicht alle Zulassungsbeschränkungen aufheben und damit den oben beschriebenen Qualitätsverlust der Flaggschiffprogramme in Kauf nehmen: Gemäss Art. 3 Abs. 4 der «Richtlinien für die koordinierte Erneuerung der Lehre an den universitären Hochschulen der Schweiz im Rahmen des Bologna-Prozesses» dürfen Studierende mit Bachelor-Abschluss von der eigenen Universität nicht gegenüber sonstigen Bewerbern bevorzugt werden.

Dementsprechend schwierig gestaltet sich denn auch die Lösungsfindung. Denkbar wäre, das allgemeine Niveau der Noten auf Bachelor-Stufe zu erhöhen – doch die Noteninflation ist nur eine fadenscheinige Lösung, wird sie doch genau auf Master-Stufe bereits beklagt, da sie die Möglichkeit zur Differenzierung nimmt. Es bleibt also bei einem Flickwerk von Zulassungskriterien, Ergänzungsleistungen und Ausnahmen – aber die Zeiten, in denen der Master der logische Schritt nach dem Bachelor ist, werden wohl schon bald vorbei sein.



Foto: Livia Eichenberger

Viel Lärm um nichts: von Partys, Promille und Polizisten

WG-Partys gehören zum Studentenleben wie die Olma-Bratwurst zu St. Gallen. Doch nicht alle sind glücklich über die feuchtfröhlichen Feiern. Es öffnet sich ein Graben von Unverständnis zwischen den Beteiligten.



Riccardo Ramacci
Redaktor



Dumeng Bezzola
Redaktor



Livia Eichenberger
Fotografin

Mittwochabend. Es ist kurz vor Mitternacht. In der Notkerstrasse zeichnet sich ein vertrautes Bild. Weit über hundert Studenten tummeln sich auf den Strassen, trinken, grölen, rauchen oder diskutieren in die schwarze Nacht hinein. Unvermittelt wird die Szenerie von einem Blaulicht gestört. Die Polizei ist mit sechs Beamten angerückt. Sie wurde von Nachbarn gerufen, die wegen des Lärms offenbar nicht zur Ruhe kamen, und bemüht sich nun, die übermühten HSGler vom Platz zu verweisen und die Party zu beenden. Nach über einer Stunde hat sie schliesslich auch den letzten Partylöwen zum Weiterziehen in Richtung der St. Galler Nachtclubs bewegt.

Bis zu acht Polizeieinsätze monatlich

Die Notkerparty ist wohl eine der berühmtesten Vertreterinnen unter den Studentenpartys. Doch nicht nur diese sorgt bei den Anwohnern regelmässig für Ärger und Polizeieinsätze. Nach Angaben der Stadtpolizei muss sie jeden Monat zwischen vier und acht Mal aufgrund von Lärmklagen wegen Studentenpartys ausrücken, Tendenz steigend. Grössere Partys sind nach Ausführungen der Polizei eher selten, doch sind auch schon welche mit 70 bis 200 anwesenden Personen aufgelöst worden. In St. Gallen gilt ab 22.00 Uhr die Nachtruhe und so-

mit «Zimmerlautstärke». Übertretungen werden mit 60 Franken gebüsst. Woher die Lärmmeldungen genau kommen, bleibt meist unbekannt.

Nebst den allseits bekannten Lärmproblemen weist die besorgte Polizei auch auf weitere Gefahren hin. So sei vor allem bei Balkonen grosse Vorsicht geboten. Diese halten nur einem begrenzten Gewicht stand und bei einem Einsturz gefährde man Leib und Leben. Zudem gebe es feuerpolizeiliche Regelungen zu Grösse und Anzahl von Notausgängen.

Brüllaffen als Botschafter der Universität?

Offenbar fühlt sich auch die Universität in die Fürsorgepflicht genommen, die Studenten über solche Risiken aufzuklären. Ulrike Landfester weist als Prorektorin darauf hin, dass sich in einer Wohnung nicht beliebig viele Leute aufhalten sollten. Für sie sei in diesem Bereich eine Bewusstseinsbildung entscheidend – den moralischen Zeigefinger wolle sie aber nicht erheben. «Vernünftige Wahloptionen brauchen nun mal ein Vorwissen über alle möglichen Auswirkungen», fügt sie hinzu. Sie weist explizit darauf hin, dass sie nicht moralisieren will und es jedem selbst überlassen sei, die Risiken situationsgerecht einzuschätzen. Doch seien leider auch schon lebensgefährliche Unfälle vorgekommen, was sich keiner der Beteiligten wünsche.

Weiter erwähnt Landfester in diesem Zusammenhang, dass wir als HSG-Studenten Botschafter einer Marke sind. Die Studentinnen und Studenten müssten sich bewusst sein, dass sie als Teil der Uni wahrgenommen würden und die wenigen unvorsichtigen «Brüllaffen» ein enormes Schadenspotenzial hätten. Die Universität habe einen renommierten Ruf, der aber nicht in Stein gemeisselt sei. Für die regionale Zusammenarbeit mit der Stadt- sowie Kantonsverwaltung und privaten Partnern seien das Verhalten der Studenten und der Ruf ihrer Uni vermutlich wichtiger als ihnen lieb sei. Man sei um eine interessensgerechte Umsetzung von Projekten bemüht und auf eine gute Stimmung zu- und untereinander angewiesen.



«Studentenpartys schüren Konflikte zwischen Stadt, Uni und Studenten»

HSG-Partygänger sind die Sündenböcke

Mahnende Worte seitens offizieller Stellen also. Doch wie nehmen die Studenten selber das Problem wahr? Interessant ist, dass die aufgelösten Partys an allen Wochentagen und nicht nur am studententypischen Mittwoch stattfinden. Das zumindest berichtet die Stadtpolizei. Vermutlich sind also nicht nur wir HSGler die Übeltäter, sondern werden stellvertretend für ein gesamtgesellschaftliches Phänomen als leicht abgrenzbare Sündenböcke zur Rechenschaft gezogen. Die Studenten selbst zeigen gemischte Reaktionen. «Hier zeigt sich wieder einmal, was für eine Bande von Spiessern sich in St. Gallen tummelt», meint ein Kommilitone trocken. «Dass es so viele Studentenpartys gibt, wundert mich nicht», so ein weiterer Student. Schliesslich gebe es im St. Galler Nachtleben nur spärlich Angebote. Elephant oder Backstage seien eben nicht jedermanns Sache und die meisten Bars würden bereits vor Mitternacht schliessen. «Ich verstehe die erbosten Nachbarn bis zu einem gewissen Punkt schon, aber in St. Gallen ist sicherlich auch sehr schnell die Polizei vor Ort. Aber ich denke, dies liegt eher in der generellen Deutschschweizer Mentalität», entgegnet ein anderer.

Dringender Handlungsbedarf

Ein zentrales Problem scheint die mangelnde Kommunikation auf beiden Seiten zu sein, die zu einem wachsenden Unverständnis geführt hat. Auf Seiten der Studenten sollte vor und während einer Feier Rücksicht auf die Nachbarn und Anwohner genommen werden. Entschuldigt man sich bereits im Voraus für mögliche Unannehmlichkeiten, entgeht man einer Lärmklage in eleganter Weise; zumindest in einigen Fällen. Den Nachbarn eine Flasche Wein oder ein wenig Schokolade vorbeizubringen, hat sich schon öfter ausbezahlt und fördert den Hausfrieden.

Auf Seiten der Anwohner kann und sollte aber auch eine gewisse Kulanz vorhanden sein. St. Gallen ist nun einmal eine Studentenstadt, jedenfalls unter der Woche, und von der Wertschöpfung der Uni profitiert die ganze Region. Anstelle des Anrufs bei der Polizei könnte man sich beispielsweise Ohrstöpsel kaufen und sich ein, zwei Gläser des geschenkten Weins gönnen; an kaum einer Adresse wird ja jeden Tag bis tief in die Nacht hineingefeiert. Auch die Universität selbst sollte bei ihren mahnenden Worten nicht vergessen, dass die Marke HSG auch von einem vielseitigen Nachtleben der Studenten profitiert und insbesondere auf Maturanden eine gewisse Anziehungskraft ausübt. Zudem darf man Lärmverbote in einer liberalen Gesellschaft nicht auf die Spitze treiben. Wichtig ist eine gewisse Verhältnismässigkeit und Toleranz der Individuen untereinander.

Würden sich die Konfliktparteien auf kommunikative Lösungen und eine Deeskalation der Problematik konzentrieren, könnte sich auch die Polizei in Zukunft wieder wichtigeren Dingen als dem Auflösen von Studentenpartys widmen.

Kommentar



Roman Schister
Chefredaktor

Studentinnen und Studenten feiern, übertreiben es etwas, gehen den Nachbarn auf den Zeiger und werden von der Polizei – je nach deren Befindlichkeit – abgemahnt oder gebüsst. Na und? Die gemeinhin an den Tag gelegte Reaktion zu einem Vorfall an der Notkerstrasse erstaunt mich gelinde gesagt sehr. Nicht die Tatsache, dass sich die Anwohner über die Situation beklagen, aber: Wieso muss wegen einer Studentenparty versucht werden, die «Übeltäter» über die Universität zu massregeln? Und wieso fühlt sich diese dann auch noch berufen, ihren Angehörigen Handlungsempfehlungen auszusprechen?

Die Universität ist in meinen Augen weder Kindergarten, noch Schule, Internat oder irgendeine andere Institution, bei der man sagen könnte, sie sei für die Erziehung der Studenten zumindest ansatzweise zuständig. Vielmehr ist sie eine Ausbildungsstätte, die noch nicht einmal eine Präsenzpflcht kennt. Zudem besteht wohl unabhängig davon, ob man an der HSG eingeschrieben ist oder nicht, die Fiktion, dass man als volljährige Person selbst entscheiden kann, was gut für einen ist und was nicht. Damit verbunden gilt es dann für die einzelnen Individuen auch, die Konsequenzen aus diesen Entscheidungen zu tragen. Wer gebüsst wird, wird nun einmal gebüsst; er bezahlt und niemand anderen hat das zu kümmern.

Mit Blick auf das vermeintliche Erfordernis, den Studentinnen und Studenten nützliche Tipps bezüglich feuerpolizeilicher Richtlinien geben zu müssen, gilt es zu sagen, dass die Risiken jeder Menschenansammlung in geschlossenen Räumen hinlänglich bekannt sein dürften. Und selbst wenn es nicht so wäre, liegt die Pflicht, sich über diese Risiken zu informieren, beim Einzelnen und keinesfalls bei der Uni. Dass schliesslich jeder Student zum Werbeträger deklariert wird, setzt dem Ganzen die Krone auf. Nebst der Tatsache, dass es dem Verhältnis Universität-Student vollkommen an einer entsprechenden Treuepflicht mangelt, ist die Feierlaune der Letztgenannten auch bei den Bürgern der Stadt notorisch. Den Bären, dass der genervte Anwohner sich unmittelbar über die HSG als Institution beklagt, anstatt den «Scheissstudenten» zu verfluchen, kann mir keiner aufbinden.

Vielleicht sollte man sich daher in dieser Sache generell zurückhaltender zeigen und dem gesunden Menschenverstand der Anwohner wie auch der Studenten mehr Vertrauen entgegenbringen.

Das kleine WEF?

«Smash little WEF» – unter diesem Titel fanden sich vergangenen Freitag eine Handvoll HSG-Kritiker auf dem St. Galler Bahnhofplatz zusammen, um das Symposium abzuschaffen. Doch auch auf dem Campus wird hinter vorgehaltener Hand viel kritisiert und gemunkelt. Zu Recht? Eine Rundschau.



Gabriel Züllig
Ressortleiter Campus

Die schweren Mauern der Dufourstrasse 83, das Efeukleid der Villa, die Aussicht auf die Stadt, der lange Schatten, die leeren Pet-Flaschen und Energydrink-Dosen, die vor dem Haus sorgfältig sortiert gelagert werden – all das strahlt Bedeutung aus, Seriosität, Macht. Hier wird nicht studiert, hier wird gearbeitet. Genauer gesagt arbeitet das International Students' Committee (ISC) während eines Jahres an der Organisation des St. Galler Symposiums. Es ist schwierig, hinter die Fassaden dieses Hauses und seiner 26 jungen Arbeitstiere zu blicken – und genau das dürfte der Grund sein, warum das Symposium, obwohl es an der Universität verankert und nicht mehr wegzudenken ist, vielen so suspekt, manchen gar ein echter Dorn im Auge ist.

Bett im Büro?

Aber ein Blick hinter die Mauern der ISC-Villa lohnt sich: Man wird freundlich empfangen, durch die etwas dunklen Flure der Villa geführt, vielen motivierten aber auch angespannten Gesichtern vorgestellt; die Flaggen an den Wänden der Büros sind jeweils ein Indiz dafür, für welchen «Zielmarkt» eine Person zuständig ist, das heisst in welcher Region der Erde sie Kontakte zu Teilnehmern und Experten knüpft und ausbaut – das reicht von den USA über Südafrika und Singapur bis an den äussersten Zipfel Japans. Im Konferenzraum im Obergeschoss stehen gleich mehrere Betten, welche den Mitgliedern des Komitees zur Verfügung stehen, wenn sie wenigstens noch ein bisschen Schlaf erwischen wollen.

«Wir zwingen niemanden», sagt Silvan Nowak, der zusammen mit Nico Lüthi das 24-köpfige ISC dieses Jahr leitet. Nico fügt an: «Wir als Team und jeder Einzelne entwickelt gewöhnlich einen unternehmerischen Ehrgeiz. Die Verantwortliche für Frankreich beispielsweise investierte viel Energie in die Organisation eines Anlasses in der Pariser Botschaft. Das Ziel: Möglichst viele gute Bewerbungen für den Hauptanlass in St. Gallen zu erhal-

ten. Da kommt es schon mal vor, dass man im Büro schläft.»

Von Netzwerk bis Klopapier: Management ganz praktisch

Aber wie kommt jemand zur Entscheidung, 16 Stunden seines Tages, sieben Tage die Woche, und das ein ganzes Jahr lang für ein Symposium aufzuopfern? «Ich habe mir eine Liste gemacht, mit der ich ganz rational Pro und Contra abwog: die negative Seite war deutlich länger», erinnert sich Nico. Ähnlich ging es Silvan: «Man muss es einfach mal machen.» Beide waren in ihrem dritten Semester in St. Gallen für die jungen Teilnehmer des Symposiums, die sogenannten «leaders of tomorrow» verantwortlich, wurden vom ISC-Spirit gepackt und übernahmen bei der nächsten Durchführung die Verantwortung für den gesamten Event – im Alter von gerade einmal 20 beziehungsweise 21 Jahren.

Beide sind sie davon begeistert, dass das Symposium mehr ist als nur Eventorganisation: «Der Grossteil des Jahres ist Kontaktarbeit», weiss Silvan zu berichten. Und zwar auf ganz verschiedenen Ebenen: Am einen Tag kann man sich mit einem Vorstand der Deutschen Bank über die Generationenkonflikte der Zukunft unterhalten und am nächsten Tag ein Pflanzenkonzept für das Symposium erarbeiten oder muss herausfinden, woher man kostenloses Klopapier für um die 1'000 Personen organisiert. Man kommt in Kontakt mit Ministern, beschäftigt sich aber auch mit dem Thema Sicherheit rund um den dreitägigen Event oder vertieft sich in die Essays, die über 1'000 Bewerber aus 107 Ländern für den Wettbewerb der «leaders of tomorrow» eingereicht hatten.

Das Symposium polarisiert

Dass diese 200 jungen Nachwuchshoffnungen zusammen mit ihren 600 älteren Pendanten den Universitätsbetrieb für eine Woche mehr oder weniger lahmlegen, passt nicht allen. Viele engagieren sich zwar als freiwillige Helfer oder gewähren einem der

Teilnehmer während einigen Tagen Unterschlupf in ihrer WG, doch es gibt auch viele kritische Stimmen. Manch einer empfindet es als «typische ISC-Arroganz», auf dem Campus einzumarschieren und ohne Wenn und Aber Platz für Ackermann, Glasenberg & Co. zu beanspruchen, während «der normale Student» in Provisorien ausweichen muss und nicht einmal mehr auf direktem Weg in die Mensa kommt.

«So ist es überhaupt nicht», halten Nico und Silvan fest, «wir sind sehr dankbar und bemühen uns um eine gute Partnerschaft mit der Studentenschaft und der Universität». Beispielsweise versucht das ISC mit öffentlichen Diskussionen oder Vorträgen in der Bibliothek, mehr Transparenz zu schaffen und sich gegenüber Öffentlichkeit und Studentenschaft zu öffnen – wiederum ganz zum Ärger vieler Bibliotheksbesucher. Auch der Sicherheitsaspekt spielt bei diesem Balanceakt immer wieder eine Rolle. Vor diesem Hintergrund will das ISC die Zusammenarbeit mit Uni und Studentenschaft aber auf keinen Fall aufs Spiel setzen: Ohne die vielen freiwilligen Helfer wäre das Symposium schlicht nicht möglich, und das professionelle aber nicht überhebliche Engagement vieler ISC-Mitglieder und Helfer macht den einmaligen Charme des Symposiums aus.

Ein einmaliger Charme

Dass Charme und die familiäre Atmosphäre ausschlaggebend sind für den Erfolg des Symposiums, davon sind Silvan und Nico überzeugt. Entstanden ist diese Idee im Zuge der Studentenproteste der 68er-Bewegung: Fünf HSG-Studenten wollten ihnen entgegentreten und organisierten das «Internationale Management Gespräch», das 1970 mit je 100 Studierenden und Führungskräften zum ersten Mal stattfand. Die fünf Haupt-Organisatoren stammten aus fünf verschiedenen Ländern, nämlich Deutschland, Norwegen, den Niederlanden, Österreich und der Schweiz, und nannten sich dementsprechend das International Students' Committee. Fortan sicherte sich das St.Gallen Symposium mit kontroversen Debatten zwischen etablierten und neuen Ideen internationale Bekanntheit; die alarmierende Studie des Club of Rome wurde hier präsentiert, die Vertreter der organisierten Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft prallten hier aufeinander.

Noch heute sind die Namen schillernd: Der britische Historiker Niall Ferguson ist ein regelmäßiger Gast, auch Paul Achleitner, der neue starke Mann bei der Deutschen Bank, gesellte sich unter die Gäste des 44. St. Gallen Symposiums. Doch mit der Professionalisierung und der Jagd nach den grossen «leaders of today» verblasste auch ein Teil der Identität des ISC: der freundschaftliche, ja fast intime Austausch zwischen den Generationen ist zumindest zu einem Teil der Logik der

Aufmerksamkeitsökonomie gewichen. Dass Christine Lagarde vergangenes Jahr der Schweiz einen Besuch abstattete war zwar ehrbar, aber mehr als die offizielle IWF-Position konnte sie beim Tanz mit Joe Ackermann nicht vertreten. Mit an die Hundert Medienvertretern ist das Symposium zu einem kleinen WEF geworden.

Wir sind nicht Davos!

Dem widersprechen Silvan und Nico entschieden: «Wir sind eine neutrale Plattform, aber wir haben ein definiertes Ziel: Wir setzen uns für eine liberale Wirtschafts- und Gesellschaftsordnung ein.» Und sie sind überzeugt, dass die vielen Kontakte und Gespräche während der zwei Tage bis weit über St.Gallen hinaus eine positive Ausstrahlung haben. Sicher ist, die 26 Mitglieder des International Students' Committee sind Überzeugungstäter: Sie lernen bereits als junge Studenten, «emol richtig z'schaffen» und setzen sich während eines Jahres mit voller Kraft für ein Projekt ein. «Teamgeist, unternehmerisches Denken und Neugierde, das braucht ein ISC-Teammitglied», fassen die beiden Organisatoren zusammen, und schielen dabei bereits auf potenzielle Kandidaten für das nächste Team – denn nach dem Symposium ist vor dem Symposium.



Ein Blick hinter die Mauern der erhabenen Villa an der Dufourstrasse 83.



*News, Events und
Bain Insights*

www.facebook.com/BainCompany

People. Passion. Results.

BAINVESTOR

Bainies machen den Unterschied. Wir reden Klartext. Und sind konsequent ergebnisorientiert. Der Erfolg gibt uns Recht: Als eine der drei weltweit führenden Managementberatungen gewinnt Bain & Company seit Jahren kontinuierlich Marktanteile.

Wachsen Sie als **WirtschaftswissenschaftlerIn** mit uns. Als Praktikant, Universitätsabsolvent oder Professional. Und übernehmen Sie frühzeitig Verantwortung – in einem Team herausragender Köpfe, die man nicht über einen Kamm scheren kann. Was Sie dazu mitbringen sollten? Einen exzellenten Abschluss, Auslands- und Praxiserfahrung und Ihren unternehmerischen Weitblick. Neugierig? Dann finden Sie heraus, ob auch in Ihnen ein Bainie steckt: www.joinbain.de

Mord mit Hindernis

Im Sommer dieses Jahres wird das Studententheater der Universität St. Gallen 50 Jahre alt. Zu diesem Anlass schaute prisma bei den Proben für die kommende Vorführung hinter die Kulissen.



Irina Müller
Ressortleiterin Thema

Im Proberaum im obersten Stock des Lagerhausgebäudes übt der Theaterverein wöchentlich Text und Gestik für die kommende Aufführung. 1964 als Universitätsverein gegründet, wird die Truppe Ende dieses Semesters eine adaptierte Version von Oscar Wildes Kurzgeschichte «Lord Arthur Saviles Verbrechen» aufführen.

Doch zunächst muss Regisseur Benjamin Gertsch den Mitgliedern ins Gewissen reden, da die Erscheinungsfrequenz offenbar zu wünschen übrig lässt. Die rund 15 Theaterbegeisterten hören den energischen Worten des Chefs aufmerksam zu. Danach machen sich die Schauspieler an Lockerungsübungen im Nebenraum. Eine Mischung aus Beweglichkeits-, Konzentrations- und Stimmübungen weckt die Sinne und bereitet für das anschliessende Vortragen des neuen Textes vor.

Der Text dieses Semesters sei «durchwegs speziell», erklärt einer der Darsteller, denn das Original sei stark abgeändert worden. Die Adaption hat Benjamin selbst vorgenommen und die eigentlich in viktorianischer Ära angesiedelte Handlung in die heutige Zeit transferiert. Das dürfte vor allem unerfahrenen Personen den Einstieg in die Schauspielerei erleichtern, erklärt Peter, der mit Lord Arthur die Hauptrolle verkörpert und erst seit letztem Semester Theater spielt. Kaum zu glauben, wenn man den Schauspieler erst einmal in Aktion erlebt.

Konzentriert wird nun der dritte und letzte Akt des Stückes gelesen. Bei der Neufassung bediente sich Benjamin Gertsch auf der ganzen Palette von Boulevard-Themen und Slapstick-Humor. Die Ko-

mödie dreht sich um den wohlhabenden Taugenichts Arthur, der in naher Zukunft seine Verlobte Sibylle heiraten soll. Eine dubiose Handleserin prophezeit jedoch, dass Arthur einen Mord begehen wird. Daraufhin versucht dieser, das Verbrechen noch möglichst vor der Hochzeit zu begehen, um Konflikte mit seiner zukünftigen Ehefrau zu vermeiden. Doch wie sich herausstellt, ist das Morden gar nicht mal so einfach, und Arthur braucht externe Hilfe.

Um sich optimal auf die Aufführung vorzubereiten, zieht sich das Team für ein ganzes Wochenende zurück, um fern von jeder Zivilisation möglichst intensiv zu proben, erklärt der Regisseur. Seine Leidenschaft für das Theater hat er schon zu Gymnasium-Zeiten entdeckt, um sich nach einigem Ringen dann aber doch für ein Jus-Studium zu entscheiden. Die Tätigkeit beim Studententheater ist dabei nur eine Nebenbeschäftigung, denn eigentlich arbeitet der frisch Graduierte als Jurist. Doch er ist nicht der einzige Nicht-Student in der Runde: «Obwohl das Studententheater seinen Ursprung an der Universität hat, sind heute nur noch etwa die Hälfte der Aktiven HSG-Studenten», so Maria Beeler, Kommunikationsverantwortliche des Vereins. Das Theater stehe allen Interessierten offen, denn in St. Gallen gibt es für junge Erwachsene keine vergleichbaren Spielmöglichkeiten.

Für das kunterbunte Kollektiv gilt es ab dem 22. Mai aber ernst. Dann findet im flon im Lagerhaus die Premiere der Inszenierung statt. Die Proben lassen keinen Zweifel daran, dass die Zuschauer ein heiterer Theaterabend erwartet.

Aufführungen

22./23./24./25. Mai
flon, Davidstrasse 42,
St. Gallen
Vorstellungsbeginn:
20.00 Uhr
Vorverkauf Mitte Mai
im A-Foyer

Die Theatergruppe bei den Lockerungsübungen.



Menschen • Inhaltsverzeichnis

24

Profs privat: Franz Jaeger

27

«Online-Journalismus wird sich finanzieren lassen.»

30

Generation «Tschanz» – Ein Quartierladen alter Schule

32

Wann fühlst du dich wie ein Stück Fleisch?

34

Partypics: Elephant – AC Bad Taste Party

Der Gipfelstürmer

Ob als früherer Fussballspieler, streitbarer Politiker oder initiativer Ökonomieprofessor: Franz Jaeger stürmt vor. prisma trifft Jaeger und spricht mit dem einstigen Rebellen unter anderem über sein Lebenswerk und die Quelle seiner Energie. Das Einzige, was für Franz Jaeger auch mit 72 noch kein Thema ist: der Ruhestand.



Patrizia Thurnheer
Ressortleiterin Menschen



Gabriel Züllig
Ressortleiter Campus

Ein «Profs privat» mit Franz Jaeger ist eigentlich ein Ding der Unmöglichkeit. Denn Franz Jaeger ist nie nur privat oder beruflich unterwegs, er hat eine Mission. Immer. Deshalb treffen wir den Dozenten der Schweizer Wirtschaftspolitik in einem seiner Zuhause: der Executive School. Hier unterrichtet er, obwohl er seit sieben Jahren emeritiert ist, im Rahmen des Executive MBA (EMBA) nach wie vor CEOs und Verwaltungsräte – «leidenschaftlich gerne wie damals die Assessmentvorlesungen». Das Wort Ruhestand kann und will Jaeger nicht verstehen. «Dieses Wort ist chinesisch oder russisch für mich – ich kann es weder lesen noch schreiben.»

Wie ein Vulkan

So leidenschaftlich und begeistert wie er heute beim EMBA tätig ist, war er schon immer bei der Sache. Mit seiner unglaublichen Energie – «wie ein Vulkan oder ein Kernkraftwerk», wie er selbst sagt – hat Jaeger schon immer diejenigen Dinge verfolgt, die ihm Spass bereiteten. Bereits als Junge hatte er immer ein bisschen mehr Energie als andere und verbrachte einen grossen Teil seiner Kindheit im Stadion des FC St. Gallen. Sein Vater war stark mit dem FCSG verbunden und unterstützte die

angehende Fussballkarriere seines Sohnes. Obwohl sein Vater anderer Meinung war, merkte Jaeger, «dass mein komparativer Vorteil nicht beim Fussball lag.» Allerdings hat er die Leidenschaft bis heute nicht verloren. Jahre später «tschuttete» er im FC Nationalrat und war Torschützenkönig – «wahrscheinlich auf alle Zeiten», so Jaeger, der 24 Jahre für den Landesring der Unabhängigen im Nationalrat sass. Heute ist er hauptsächlich Fernsehzuschauer und jubelt mit dem FC Bayern München – wenn sie denn nicht von Real Madrid erniedrigt werden.

Hochbegabt

Nach der Jugend im Kreis der gutbürgerlichen St. Galler Familie und dem Besuch der Klosterschule zieht es Franz Jaeger zum Studium an die Hochschule seines Heimatkantons. Noch während des Studiums gründet er eine Familie, ist parallel dazu unternehmerisch tätig, schreibt während der Dissertation schon an der Habilitation – aufgrund der unerwarteten Wahl in den Nationalrat, lässt er den stipendierten Forschungsaufenthalt in Berkeley sausen. Das ist der einzige Moment von Unsicherheit während unseres Gesprächs. Er



Zu Franz Jaeger

Geboren:	4. Dezember 1941 in St. Gallen
Hobbys:	Alles, was man im Leben tut, sollte ein Hobby sein
Lieblingsmusik:	geistliche Musik, aber auch zeitgenössische Popmusik und Hudigägger
Lieblingssort:	Am wohlsten fühle ich mich in meinem zweiten Zuhause in Pietrasanta in Italien.
Lieblingsessen:	Alles – es muss nur gut sein!

lässt kaum durchblicken, dass Vergangenes ihn beschäftigt, denn er sieht sich als Macher-Typ, der in die Zukunft schaut. «Darüber ob es ein Fehler war, dass ich nicht in die USA gegangen bin, denke ich nach, wenn ich gestorben bin.»

Erfolgsverwöhnt?

Es scheint, als wäre alles, was Jaeger unternommen hat, zu einem Erfolg geworden. Dabei ist er vor allem in seiner Rolle als Politiker aus der Reihe getanzt, hat mit Vehemenz gegen Kartelle und staatliche Regulierung von links und rechts gekämpft. Die Geschichte, wie er mit Unterstützung von zwei weiteren Nationalräten auf die Befreiung von Schweizer Geiseln im Irak hingewirkt hat, erzählt er noch heute begeistert. Doch sie kam nicht bei allen Personen des Establishments gut an: Franz Jaeger galt als Haudegen, den gebührenden Dank für die Aktion vermisst er bis heute, aber er gibt zu, dass er heute einiges ein wenig ruhiger angehen würde. «Aber natürlich haben wir den Medienrummel genossen!», gibt er zu – und wann erhält man schon das Privileg, sich mit Le Pen oder Muhammad Ali zu treffen? Aber als Haudegen und Revolutionäre mussten wir damit rechnen, dass wir nicht immer verhätschelt werden.»

Als Titularprofessor am von ihm aufgebauten Institut für Wirtschaftspolitik, dem Nationalratsmandat mitsamt Parteipräsidium und einer eigenen Familie mit vier Kindern wurden die vielen Termine und die zunehmende Bekanntheit für Jaeger zu einer Zerreissprobe. Themen wie die Flexibilisierung der Wechselkurse, die Bekämpfung der Monopolbildung und die Einführen des Katalysators waren unpopulär und Jaeger stand teils unter Polizei- und Personenschutz. «Das war auch für die Familie nicht einfach.» Einmal stand er zu Hause auf und vor seinem Schlafzimmer stand ein Grab inklusive Grabstein, auf dem stand: «Dieses Schwein, das uns das Autofahren vermiesen will.»

Der grösste Traum wird wahr

Doch es gab auch beruflich Rückschläge: Fast hat er den Gipfel der politischen Karriere gestürmt, die Wahl zum höchsten Schweizer. Doch die Kandidatur für das Nationalratspräsidium flopte, eine schmerzliche Niederlage. Mit einigen Jahren Abstand ist Jaeger jedoch davon überzeugt, dass Tiefpunkte – ob politische, unternehmerische oder private, oft zum Sprungbrett für Erfolge werden können. Unmittelbar danach erhielt er nämlich das Angebot der HSG für einen eigenen Lehrstuhl – ein Privileg, das ihm während seiner aktiven politischen Zeit verwehrt blieb. Und so erklimmte er nicht das Nationalratspodium, sondern den St. Galler Hausberg. Er zögerte keine Sekunde und zog sich aus der aktiven Politik zurück, nutzte aber die geknüpften Kontakte, um sein Institut auf Vordermann zu bringen: Er übernahm Beratermandate, lud die Assistierenden auf sein Anwesen in Italien ein, zog Sponsorengelder aus der Wirtschaft an Land. Heute bezeichnet er das SEW, wie es mittlerweile heisst, als sein Lebenswerk.

«Zweifellos gehört auch die Kinder-Uni dazu, die ich mit meiner Frau initiiert habe», wie er stolz sagt. Die Idee kam eigentlich von seiner jüngsten Tochter, die offenbar schon früh in den Genuss einer Ausbildung an der HSG kommen wollte. «Es war eines meiner schönsten Erlebnisse, vor 800 Schülern zwischen der vierten und sechsten Primarschulklasse zu stehen, die meiner VWL-Vorlesung lauschten. Ich weiss noch, wie sie im Anschluss an die Vorlesung Interviews geben mussten. Die haben intelligenter gesprochen als manche Politiker.» Skeptiker der Kinderuni argumentierten zwar, die HSG würde Kindern bereits in jungem Alter mit liberalen Ideen indoktrinieren.

Anders als den Sport, die politische Karriere, das Institut und die Kinder-Uni kann er sein neuestes Baby nicht loslassen; eigentlich wollte Jaeger bereits vor vier Jahren zurücktreten und weniger

Aufgaben wahrnehmen. Doch es ist anders gekommen. Jetzt macht er einen neuen Versuch, denn der Inhaber des Lehrstuhls, der von Joe Ackermann finanziert wird und mit einer Persönlichkeit besetzt werden soll, die gut in Wirtschaft und Politik ver-netzt ist, wird so etwas wie sein Nachfolger werden.

Dolce far niente gibt es nicht

Ob das gelingt, ist noch offen. Denn Franz Jaeger ist ein Turbo. «Ich schalte nicht ab.» Er gönnt sich zwar eine Auszeit von drei bis vier Monaten im Jahr auf seinem Anwesen auf einem Hügel in Pietrasanta mit Weinreben und Olivenbäumen und vor allem der ganzen Familie mit vier Kindern aus zwei Ehen und sieben Enkeln aber auch da brütet der Tausendsassa neue Projekte aus.

So hat er noch einige Pfeile im Köcher. Er möchte zwar in der Lehre etwas kürzer treten, dafür wieder mehr publizieren und – als Präsident – das Kulturforum Ostschweiz weiter ausbauen, in dessen Rahmen Philosophen und Historiker aus aller Welt nach St. Gallen in den Pfalz Keller kommen. «Mein Leben gleicht einer Filmgeschichte, ein Leben mit Höhen und Tiefen, mit Niederlagen und Siegen – aber solange die Siege letztendlich überwiegen, bin ich glücklich.»



Zusammen mit den Nationalräten Edgar Oehler und Jean Ziegler organisiert Franz Jaeger 1990 auf eigene Faust die Freilassung von Geiseln in Bagdad.



Kann auch feiern. Franz Jaeger zusammen mit seiner Frau, die bis 2006 an der HSG angestellt war.



Franz Jaeger denkt nicht an eine Pensionierung und verfolgt nach wie vor unterschiedliche Projekte mit grosser Leidenschaft.

«Online-Journalismus wird sich finanzieren lassen.»

Hansi Voigt, Chefredaktor des neu lancierten Online-News-Portal watson.ch, erklärt, wieso sein Portal eher einem Fernsehsender gleicht als einer Print-Zeitung, wieso in den traditionellen Medienhäuser die Redaktionen stetig ausgedünnt werden und welchen Nutzen Spiegel online aus der Kooperation mit watson zieht.



Lukas Wohlgemuth
Redaktor

Der ehemalige 20 Minuten-Online-Chefredaktor Hansi Voigt kritisierte die Sparübungen der hiesigen Medienhäuser öffentlich und machte sich selbstständig. Die Lancierung seines Online-Newsportals watson.ch schlug landesweit hohe Wellen: Der Schweizer News-Markt soll mit einem Team von 55 Mitarbeitern und einem Startkapital von 20 Millionen von Zürich-West aus aufgemischt werden. In den Büroräumlichkeiten spürt man die Start-up-Atmosphäre: Im halbleeren Raum sind erste Tische und eine Unmenge an Bildschirmen und Laptops bereitgestellt; das junge Team ist konzentriert und freudig an der Arbeit. Dann kommt auch schon Chefredaktor Voigt, der sich prisma gleich als Hansi vorstellt.



Trotz sehr gutem Start, sieht Voigt noch viel Verbesserungspotenzial.

Du willst mit watson in fünf Jahren zur grössten Newsseite der Schweiz werden. Wieso glaubst du, dass dieses ehrgeizige Ziel möglich ist?

Man muss sich ein Ziel setzen. Ob man das Ziel am Ende auch erreicht, ist nicht so wichtig. Klar ist es realistischer zu sagen, dass wir in vier Jahren unter den Top drei sein werden. Damit wäre ich auch schon vollkommen zufrieden.

Fast alle Zeitungen kämpfen mit der Frage, wie im Online-Markt Geld zu verdienen ist, und suchen teilweise verzweifelt nach Lösungen. watson.ch gibt es nur online und nicht in Papierform. Wieso?

Es genügt ein Blick auf die Leute am Bahnhof oder im Bus. Vielleicht haben sie noch eine Zeitung unter dem Arm, aber ihre Aufmerksamkeit ist auf den mobilen Geräten. Und dort, wo sich die Aufmerksamkeit befindet, sind irgendwann einmal auch das Werbegeld und somit alle Marketinganstrengungen. Zudem bin ich der Falsche für diese Frage: Ich weiss, dass es möglich ist, sich mit Werbung zu finanzieren. Während meiner Zeit als Chefredaktor bei 20 Minuten trug sich das Portal um ein Vielfaches selbst und lieferte Millionenbeträge ab. In Zukunft wird es je-

doch schwieriger werden, da es aufgrund der zunehmenden Konkurrenz einen Preisdruck geben wird.

Ist es eine falsche Strategie die Online-Inhalte kostenpflichtig zu machen, wie beispielsweise die NZZ dies tut?

«Die Rezeptur» gibt es nicht. Man muss ausprobieren, Fehler machen, scheitern und es neu versuchen – so wie wir das auch machen. Natürlich darf eine 250 Jahre alte Print-Marke nicht dasselbe machen, wie watson, das frisch in den Markt kommt. Uns verzeiht man vieles, der NZZ fast nichts. Die NZZ könnte durch ihre starke Marke digital in den ganzen deutschsprachigen Raum expandieren, da sie sehr viel Traffic aus Deutschland haben. Ich hab jedoch meine Zweifel, ob eine bezahlte Vermarktung des digitalen Inhalts funktionieren wird. Aber oft steht das für Print-Marken gar nicht im Vordergrund. Oft sind die Paywalls ein gutes Argument, um die Print-Abos teurer zu machen und die Preiselastizität zu testen. Den Regionalzeitungen würde ich jedoch raten, Paywalls für ihre regionalen USPs aufzuziehen. Sie haben kaum eine Chance, sich online so zu kommerzialisieren wie nationale Medienmarken.

Sie sagten einmal in einem Interview, dass sie Geschäftsführer geworden sind, um Journalist bleiben zu können. Was wollten Sie damit sagen?

In einem grossen Medienhaus werden die Kosten für Druck und Vertrieb als fix betrachtet und die Redaktionskosten als variabel. Daraus folgt in einem schrumpfenden Markt verständlicherweise ein ewiges Sparen und ständiges Ausdünnen der Redaktion. Ich glaube, online kann man dieses Dilemma durchbrechen. Ich habe keine Vertriebs- oder Druckkosten, muss mir aber den Journalismus schon aus Marketingsicht leisten, denn nur durch Journalismus kann ich mich abgrenzen. Online-Journalismus wird sich finanzieren lassen. Aber der Ausfall der teilweise enorm hohen Print-Renditen wird er nicht wettmachen können.

Die Aktien der FixxPunkt AG werden zum Grossteil von AZ Medien (Peter Wanner) gehalten. Besteht hier nicht die Gefahr, zu abhängig zu sein?

Die Abhängigkeit ist natürlich total. Aber das lässt sich als mittellose Journalist nicht vermeiden.

Es könnte das Gleiche passieren, wie mit 20 Minuten online: Dass am Ende dort eingespart wird, wo du es nicht willst.

Dieses Risiko hat man immer, solange man nicht selbst enorm reich ist. Es ist aber auch gut, einem Mehrheitsaktionär verpflichtet zu sein. Peter Wanner bringt uns als Investor das Vertrauen entgegen und wir müssen uns dieses Vertrauen natürlich auch verdienen. Wanner ist der Eigentümer, wir sind die Know-how-Träger. Ich empfinde das als recht ausbalanciert. Zudem bin ich selbst im Verwaltungsrat und kann auch dort Einfluss nehmen.

Ihr habt eine Kooperation mit Spiegel online. Wie kam es dazu? Was ist der Nutzen von Spiegel online durch diese Kooperation?

Das haben wir sicher auch dem hervorragenden Ruf von 20 Minuten online im deutschsprachigen Raum zu verdanken. Ich kannte die Leute von Spiegel, wie beispielsweise Mathias von Blumencron, und wir haben uns regelmässig ausgetauscht. Als wir loslegten, waren sie sehr an unserem technischen Know-how und an unserem selbst entwickelten CMS interessiert. In der Schweiz sind wir ausserdem viel weiter bezüglich mobiler Newsnutzung. Spiegel online gibt uns Inhalte, für die wir zahlen – jedoch nicht viel – und im Gegenzug vereinbaren wir einen regelmässigen Know-how-Transfer. Nächste Woche kommt beispielsweise eine ganze Delegation von Spiegel-Leuten für einen eintägigen Workshop vorbei.

Es hiess, watson.ch sei stark auf die watson-Community angewiesen. Bis anhin gibt es unter den Artikeln jedoch nur spärliche Diskussionen. Worin sehen Sie hier das Verbesserungspotenzial?

Kommentare freuen mich, mir ist aber viel wichtiger, dass die Leute die Artikel auf Facebook oder

Twitter teilen. Wir haben mittlerweile regelmässig Artikel, die tausendfach geteilt werden und aus diesem Mechanismus heraus zehntausend bis hunderttausend Mal gelesen werden. Das ist viel. Wir haben am 23. Januar mit null Lesern gestartet. Der virale Mechanismus funktioniert.

Auf watson.ch trifft man seriöse Meldungen neben reisserischen Titeln oder sogar Falschmeldungen (gekennzeichnet durch einen kleinen Button «Falschmeldung») an. Besteht nicht die Gefahr, dass der Leser nicht mehr weiss, was Wahrheit ist und was Unwahrheit?

Wir machen bewusst den Spagat zwischen Seriosität und Unterhaltung. Das entspricht dem Leserbedürfnis. Wir bringen am frühen Morgen einen viel härteren News-Mix als am Abend, wenn die Leute müde sind. Klar sind wir etwas mehr boulevardesk als die klassischen Print-Tageszeitungen. Aber der Vergleich hinkt eh etwas. Denn eine Zeitung ist ein abgeschlossener Prozess, während ein Onlineportal eher dem Tagesprogramm eines Radio- oder Fernsehsenders gleicht. Ausserdem gehe ich davon aus, dass die heutigen Medienbetrachter nicht mehr als eine Herde dummer Schafe betrachtet werden sollten. Die User sind schlauer, als die meisten Journalisten denken. Wichtig ist bei allem die Transparenz. Sonst fühlt sich der User verschaukelt.

Momentan ist noch nicht ganz klar, wo watson.ch politisch einzuordnen ist. Weiss man da noch nicht wo man steht, oder verzichtet man bewusst auf eine klare Positionierung?

Ist das gut, wenn man nicht weiss, wo man politisch steht?

Ich finde schon. Das zeugt von einer gewissen Neutralität.

Wenn man uns als neutral wahrnimmt, finde ich das super. Wir haben keine Doktrin. Man sollte sich keine Denkschranken auferlegen und offen auf Themen zugehen. Unter unseren Journalisten gibt es einige wenige explizit Linke, kaum explizit Rechte, aber grundsätzlich entscheidet das Argument.

Wie kommt es, dass watson.ch nach so kurzer Zeit die am besten ladende und am einfachsten zu bedienende News-App der Schweiz ist? Hat man sich die besten Informatiker an Board geholt?

Ja, wir haben die besten Informatiker. Sie gehörten auch schon zu meinem Team bei 20 Minuten online. Zwei kamen dazu, die wahrscheinlich über Wasser laufen könnten und verstärkt werden wir von fünf ITlern unter Schweizer Führung in Warschau.

Bist du zufrieden mit den ersten Monaten?

Wir sind viel besser gestartet als geplant und wir werden inhaltlich zurzeit jede Woche besser. Der Trend ist also positiv. Aber zufrieden bin ich grundsätzlich nie. Es kann und muss immer noch besser werden.

Generation «Tschanz» – Ein Quartierladen alter Schule

42 Jahre lang führten Dieter und Marlies Tschanz ihren Quartierladen in Rotmonten. Ihr Laden ist ein Relikt längst vergessener Servicekultur.



Dominik Mayer
Präsident



Michael Pum
Redaktor

Es war ein kundenreicher Samstag im Tschanz, als plötzlich ein aufgebrachter Herr in den Laden stürzte: «Hilfe, meine Inge (Name geändert) steckt in der Badewanne fest! Ich schaff es nicht, sie allein herauszuziehen.» Seine Augen richteten sich auf Dieter Tschanz: «Können Sie mir bitte kurz helfen?»

Zugegeben, normalerweise würde man «seinen» Quartierladen in solch einer Angelegenheit nicht behelligen. Aber: Der Tschanz ist mehr als ein gewöhnlicher Quartierladen! Das Geschäft im Herzen Rotmontens wird nun seit über 42 Jahren von Dieter und Marlies Tschanz mit Leidenschaft, Freundlichkeit und Charme geführt und ist inzwischen zu einer Rotmontener Institution avanciert.

Ausschlaggebend für den Erfolg ist wahrscheinlich die Begeisterung, mit der Marlies und Dieter Tschanz ihr Geschäft führen. Diese Begeisterung reicht von der Herzlichkeit gegenüber den Kunden bis zu den hochwertigen Produkten. Gelächelt wird von Haus aus immer. Das steckt regelmässig auch die Kunden an. Unbestätigten Berichten zufolge, kann ein Tschanz-Besuch sogar die Laune in der Lernphase heben. Ob es nicht schwer falle, sich nach 42 Jahren dazu zu motivieren, jeden Tag aufs Neue zu lächeln, fragen wir sie. «Nein, nicht wirklich. Das hat nie Mühe gemacht. Sonst wär ich ja falsch hier», lacht Frau Tschanz. Für sie gehöre das dazu. «Im Gegenteil, es ärgert mich immer, wenn Angestellte in Restaurants schnippisch oder unfreundlich werden. Das muss nicht sein!»

Der Einkauf im Tschanz ist jedes Mal wie eine kleine Reise in die Vergangenheit, ein Stück Retrospektive auf eine gemütliche, vergessene Zeit. Gleichzeitig surreal und heimelig. Man betritt den Laden und fühlt sich in eine Zeit vor der Globalisierung versetzt, in der es kein auf Effizienz getrimmtes Supply-Chain-Management in der Lebensmittelbranche – pardon – Lebensmittelindustrie gibt, sondern nur den einen Laden des Vertrauens. Der, der alles hat, was man braucht.

Qualität vor Quantität

Dieter Tschanz ist ein Lebensmittelverkäufer der alten Schule. Stets im makellos weissen Kittel ist er ein kritischer Detaillist, der hochwertige Produkte schätzt. Heute herrscht oftmals eine «Billig-Billig-Kultur bei den Konsumenten», beschwert er sich. Davon will er jedoch nichts wissen. Sein Produktsortiment von 4'000 Produkten erfüllt seinen hohen, persönlichen Anspruch. Die grösste Spezialität des Ladens ist die Obst- und Gemüsetheke. Das Gemüse wird meist direkt von Frau Tschanz ausgewählt und den Kunden liebevoll in eine braune Papptüte gepackt. Dabei tastet, drückt und prüft sich Frau Tschanz durch das Gemüse, um auch wirklich nur das Beste rauszusuchen. Hin und wieder gibt sie dazu Zubereitungstipps, gerade für die Studenten ein lebensrettender Extraservice. Das Studentenleben ist auch im Tschanz präsent: «Wir merken immer, wenn Lernphase ist, da wird reichlich Red Bull, Traubenzucker und Cola gekauft», erklärt er uns. Und am Anfang des Semesters kommen immer Anfragen nach Nägeln und Hämmer. «Nägel führen wir leider nicht, einen Hammer könnte ich ausleihen», lacht er.

Ein weiteres Highlight ist die alljährliche Weinprobenwoche. Herr Tschanz preist im hinteren Teil des Ladens seine Lieblingsweine an, erklärt den Kunden mit viel Enthusiasmus die einzelnen Weine und bietet reichlich Proben an – ganz unabhängig von der Uhrzeit. Um den Verkauf geht es ihm dabei nicht wirklich. «Ich komme mit den Leuten dabei ins Gespräch, das ist viel wichtiger.»

Erfolgsgeschichte mit Startschwierigkeiten

Seine Liebe zu guten Produkten entwickelte er in seiner Ausbildung, erzählt Herr Tschanz uns. «Ich lernte in einem Delikatessenladen – nur Herrenbedienung, alle komplett in weisser Schürze, Hemd und Krawatte. Das war eine prägende Erfahrung». Nach seiner Ausbildung und der Arbeit im



Seit über 40 Jahren führen sie ihren Quartierladen mit Leidenschaft und einem Lächeln. (Foto: Michael Pum)

Aussendienst entschied sich Dieter Tschanz für die Selbstständigkeit. Er war damals 23 Jahre alt, als er mit der etwas jüngeren Marlies Merk den Laden im Quartier Rotmonten übernahm. Kurze Zeit später hat nicht nur der Laden seinen Namen angenommen. Ursprünglich bekam Marlies Arbeitgeber das Angebot für den Standort offeriert. Der Drogist hatte jedoch kein Interesse. «Schaut ihr euch das lieber mal an», schlug er den beiden vor. Gesagt, getan und – nach reiflicher Überlegung, Standortanalysen und Verhandlungen – gekauft.

«Der Anfang war schwer», erklärt uns Dieter Tschanz. Der Laden war komplett heruntergewirtschaftet. Die Maden in der zwölf Jahre alten Schokolade waren noch harmlos, erzählte er. Der ganze, verwesende Schinken unter der Fleischtheke war schlimmer. Die Reinigungsaktion dauerte fast ein ganzes Jahr, in dem die Räume und Böden mit Drahtbürsten geschrubbt, der Keller ausgeräumt und die Regale mit Heisswasser ausgebrüht wurden. Auch die Kundschaft liess auf sich warten – der Ruf des Vorgängers war noch zu präsent. Aber Herr Tschanz war nicht unterzukriegen: «Irgendwann bin ich dann zu den Leuten gegangen und habe mich vorgestellt. Ihnen erzählt, dass jetzt jemand Neues den Laden führt.» Das zeigte Wirkung. Immer mehr Kunden kamen. Aber erst fünf Jahre später folgte mit dem Umbau der wirkliche Aufschwung des Tschanz. Und damit begann die Erfolgsgeschichte.

Work-Life Balance?

Dennoch forderte der Traum vom eigenen Geschäft einige Opfer. Von 7.30 bis 18.30 Uhr hat der Tschanz fast täglich geöffnet. Für Herrn Tschanz startet der Tag jedoch bereits um 5.30 Uhr. Zu Hause war er nie vor neun, erzählt er. Seit vier Jahren ist der Mittwoch Ruhetag, davor war jeweils nur der Sonntag frei. Natürlich leidet da die Freizeit. «Wir hatten selten Zeit. Einfach mal in das Theater gehen war nicht drin. Es war oft stressig», erzählt uns das Ehepaar.

Das ändert sich jetzt. Im Juni geht das Paar in Pension. Herr Tschanz Augen leuchten, als er von dem baldigen Abschied spricht. Konkrete Pläne für danach gibt es nicht. Er freut sich nun, einfach mal «sein» zu können. Der Tschanz bleibt Rotmonten aber erhalten. Er wird ab Juni übernommen. Auch die Familie Tschanz bleibt dem Quartier treu. «Viele dachten, wir würden weggehen. Aber natürlich bleiben wir, wir sind in der Gemeinde verwurzelt.»

Nach 42 Jahren erfolgreichen Unternehmertums zieht sich das Ehepaar Tschanz zurück. Eine letzte Erkenntnis teilen sie mit uns: «Man kann nicht verallgemeinern», erklärt Herr Tschanz. «Die Standortanalyse war die reinste Geldverschwendung. Es kommt immer drauf an, wie man es macht.» Mit dieser Absage an das St. Galler Management-Modell schliessen wir ab. Ach ja, seid unbesorgt: Der Frau wurde aus der Badewanne geholfen!

«Wann fühlst du dich wie ein Stück Fleisch?»



Carmen, Assessment

Sabine, Assessment

«En Sudamérica, nos sentimos como un pedazo de carne cuando caminamos por la calle. También cuando estamos bailando y nos tocan demasiado. En Suiza se respeta en general más a la mujer.»

«In Südamerika fühlen wir uns wie ein Stück Fleisch, wenn wir durch die Strassen laufen oder beim Tanzen angefasst werden. In der Schweiz hat man generell mehr Respekt Frauen gegenüber.»



Dennis, BWL

«Im Kraftraum fühle ich mich wie Fleisch, wenn sich die Männer gegenseitig abchecken, um sich zu vergleichen oder um sich zu messen.»



Elisa, IA

«Es gibt zwei Situationen: Entweder spät nachts im Club, wenn praktisch keine Frauen mehr da sind, oder dann bei der Arbeit im Service.»

Fragen: Patrizia Thurnheer / Fotos: Irina Müller



David, VWL

Stefan, VWL

«Wir fühlen uns jetzt in dem Moment als Stück Fleisch! Wir werden gezwungen, bei der prisma-Umfrage mitzumachen, und später im Heft von allen begutachtet.»



Moritz, Recht

«Während einer Präsentation oder mündlichen Prüfung komme ich mir vor wie ein Stück Fleisch auf dem Grill.»



Kapitän Ozanii Bananii, BWL

«Ich fühle mich manchmal von Mädchen wie Fleisch behandelt. Aber ich mag Mädchen und Gin.»



AC Bad Taste Party 24. April 2014

Next Event: Deep Sensation with
Andreas Henneberg
23. Mai 2014,
Elephant Club

Ein Jahr StuPa

Einmal jährlich wählen alle Studenten zum einen Repräsentanten für das Programm, in das sie eingeschrieben sind, und zum anderen studentische Vertreter für die fünf Schools, die die Lehre an der Uni organisieren. Auch im vergangenen Jahr diskutierten und beschlossen diese Vertreter im Studentenparlament, was sich an der Universität im Sinne aller Studentinnen und Studenten bewegen soll. Ein Resumé der Präsidentin.

Die Amtszeit 2013/2014 brachte einige neue Herausforderungen mit sich: Zunächst hatte sich das Präsidium das Ziel gesetzt, die gute Arbeit der Vorjahre fortzusetzen. Zudem sollte die Meinung der Studenten bei der Diskussion um eine Lehrreform im Rahmen des «Intensive Learning» sowie in anderen universitätspolitischen Themen verstärkt eingebracht werden. Schliesslich galt es aufgrund des neuen englischsprachigen Assessment-Tracks, eine Statutenreform zu organisieren, um die Wahlordnung für die Programmvertreter neu zu regeln.

Das Jahr begann mit der ersten Sitzung im Oktober mit diversen Wahlen. Dazu gehören beispielsweise die Mitglieder der Fondskommissionen, in denen über die Anträge auf finanzielle Unterstützung für Vereins-Projekte und Bedürftige entschieden wird. Ebenso wurden die Budgets für die Gesamt-Studentenschaft sowie ihre Initiativen, den Bereich G, das Ressort International und prima besprochen und genehmigt.

Mehr Kopfschmerzen bereitete die Initiative Challenge the Best (CtB). Im März 2013 ging die vierte Auflage von CtB zwar erfolgreich über die Bühne, doch zum wiederholten Mal konnten nicht genügend Sponsoren gefunden werden. Darüber

hinaus konnte das Organisationsteam diverse interne Probleme nicht lösen. Deshalb stand das StuPa vor der Entscheidung, wie die Zukunft von CtB aussehen soll. Das Parlament entschloss sich schliesslich, die Initiative in der jetzigen Form aufzulösen. Dennoch hofft es darauf, dass die grossartige Idee, die hinter dem Projekt steht, in anderer Umsetzungsweise wieder aufgegriffen wird.

Um die Parlamentsarbeit verstärkt ins Zentrum der öffentlichen Aufmerksamkeit zu rücken, wurde eine neue Kommission gegründet, die sich mit der Kommunikationsstrategie des Parlaments beschäftigt. So steht beispielsweise eine überarbeitete Webseite aus, die ab kommendem Herbstsemester aufgeschaltet wird.

Die Traktandenlisten der Sitzungen umfassten auch einige organisatorische Dinge, wie beispielsweise die Genehmigung der Jahresrechnungen, Reglementsänderungen oder die Décharge der Altvorstände. Weitere Anträge wurden von der Studentenschaft an uns herangetragen: In der letzten Sitzung stimmte das Parlament beispielsweise über die Empfehlung der Sozialkommission ab, das Projekt Un-dress mit 5'000 Franken à fonds perdu und einer Defizitgarantie von 2'000 Franken



Das diesjährige Parlament. (Foto: StuPa)

zu unterstützen. Nach einer intensiven Debatte wurde dem Vorschlag zugestimmt.

Zentrale Aufgabe des Parlaments ist es, die studentische Meinung zu universitätspolitischen Themen gegenüber der Universität zu vertreten. Während die Diskussion um eine Lehrreform in eine Kommission aus Professoren, Verwaltung und Studenten verlagert wurde, debattierten wir im Parlament über Streitpunkte wie Ergänzungsleistungen im Master und Verbesserungsmöglichkeiten der Legi. In der letzten Sitzung besprachen wir mit Professor Bieger die Auswirkungen der Annahme der Masseneinwanderungsinitiative auf die HSG sowie Handlungsmöglichkeiten.

Die Diskussion über unipolitische Themen soll aber auch ausserhalb des Parlaments erfolgen. Daher soll die Meinung des StuPas zu diesen Gegenständen künftig jeweils in einem Positionspapier festgehalten werden, das auf myunisg.ch veröffentlicht wird, um die Arbeit des Vorstands zu erleichtern und Nichtparlamentarier auf dem Laufenden zu halten. Um auch den Austausch mit den Professoren zu pflegen, wurde zusammen mit der Studentenschaft das Projekt Studenten-Professoren-Zmorge ins Leben gerufen. Die erste

Frühstücksdebatte zum Thema Noteninflation im Master wurde im April erfolgreich durchgeführt.

Falls auch ihr Teil der Diskussionen über aktuelle Themen sein wollt, die die Universität oder die Studentenschaft beschäftigen, bewerbt euch nächstes Semester als Vertreter eures Programms!

Alle Sitzungsprotokolle findet ihr auf myunisg.ch, ebenso wie die Daten der nächsten Sitzungen, zu denen alle Studenten herzlich eingeladen sind. Die nächste und letzte Sitzung findet am Mittwoch, 12. Mai, um 18.15 Uhr im Raum 01-110 statt. Falls ihr Fragen habt, hilft euch das StuPa-Präsidium (studentenparlament@myunisg.ch) gerne weiter.

Präsidentin des Studentenparlaments zu sein, hat mir sehr viel Spass gemacht. Ich bedanke mich bei allen Parlamentariern und Gästen, die regelmässig an den Sitzungen teilgenommen und sich aktiv an den Diskussionen beteiligt haben. Es ist eine tolle Gelegenheit für uns alle, dass die Meinung der Studenten an der Universität St. Gallen so hoch geschätzt und in Entscheidungen miteinbezogen wird.

Jana Huber

Ausgefragt: Die neue Führung im SHSG-Haus

Weisser Rauch steigt aus dem SHSG-Haus: Habemus Präsidenten-team! Zwei dynamische IA-Studenten aus dem 4. Semester werden ein Jahr die Geschicke der HSG-Studentenschaft leiten. Wir wollten es genauer wissen und haben Shin und Caroline besucht, um herauszufinden, welch Geistes Kind die beiden sind.

Was verbindet euch beide?

Caroline: Wir kennen uns nun schon eine ganze Weile. Kennengelernt haben wir uns in der gemeinsamen BWL-Stammgruppe im Assessment. Damals hatten wir in Ermangelung unbeschränkter Begeisterung für BWL I den Plan gefasst, gemeinsam nach Mexiko auszuwandern und eine Strandbar zu eröffnen. Bisher haben wir das Vorhaben noch nicht umgesetzt, aber wir haben eine enge Freundschaft entwickelt.

Weshalb hast du dich für die Kandidatur als Präsident entschieden?

Shin: Als Chairman des RI-Projekts Asian Culture Transfer hatte ich die SHSG schon einmal von innen

gesehen und spielte schon länger mit dem Gedanken einer Kandidatur für diesen interessanten Posten. Eigentlich wollte ich im 5. Semester in den Austausch nach Taipei gehen. Als ich dann aber in Caroline die perfekte Vizepräsidentin gefunden habe, dachte ich: Jetzt oder nie!

Was erwartest du von deiner Zeit als Präsident der SHSG?

Shin: Es kommen viele Herausforderungen auf mich zu, mit denen ich mich bisher nicht auseinandersetzen musste: Zum Beispiel die Weiterentwicklung der Uni mit Blick auf die Internationalisierung und Technologisierung. Und da das letzte Team nicht nur grossartigen Kontakt zum StuPa und zur Uni ge-



Caroline und Shin: Die neue Leitung der Studentenschaft.

pfllegt, sondern auch sonst herausragende Arbeit geleistet hat, betrachte ich es als besondere Herausforderung, diese Erfolge fortzuführen. An diesen Aufgaben sehe ich die Chance, persönlich zu wachsen – zum Beispiel meine organisatorischen und rhetorischen Fähigkeiten zu verbessern.

Wie kam es deiner Meinung nach zu der geringen Kandidatenanzahl?

Caroline: Einerseits haben viele Leute die Wahl nicht auf dem Radar gehabt. Andererseits möchten sich manche vielleicht auch nicht für ein ganzes Jahr verpflichten. Vor allem aber gibt es hier hunderte tolle Möglichkeiten, sich anderweitig zu engagieren – und das macht unsere Uni ja auch aus.

Welche Ziele habt ihr euch gesteckt?

Shin: Zuerst ist es uns ein Anliegen, dass die Teamarbeit im Vorstand so reibungslos wie möglich funktioniert. Aus diesem Grund wollen wir Kompetenzen klar verteilen und das Wissen, das uns die Altvorstände an die Hand geben, bestmöglich nutzen.

Caroline: Ausserdem haben wir vor, die technologische Infrastruktur für die Studenten zu verbessern. Konkret stellen wir uns vor, die Entwicklung einer zeitgemässen HSG-App auf den Weg zu bringen, die alle wesentlichen Informationen mit einem Klick zugänglich macht: Fristen, Termine von Veranstaltungen, News des Tages, Lagepläne. Ganz besonders liegt uns am Herzen, die SHSG durch eine Erweiterung der Feedbackmöglichkeiten näher an die Studenten heranzutragen. Der Ruf der Studentenschaft ist in der letzten Zeit bereits gestiegen, aber solch ein direkter Draht zum Vorstand birgt unserer Meinung nach noch Verbesserungspotenzial.

Dann lassen wir doch mal die technischen Dinge beiseite und kommen zu eurer Persönlichkeit. Shin hat auf seinem Kandidaturbogen über seine internationalen Wurzeln berichtet. Würdest du ihn eher als japanisch, ungarisch oder schweizerisch charakterisieren?

Caroline: Shin ist in der Schweiz geboren und aufgewachsen, seine Mutter ist Japanerin und sein Vater Ungar. Ich denke, er ist deshalb zunächst einmal ein äusserst weltoffener Mensch. Seine direkte Art würde ich eher seinem «westlichen» Teil zuordnen. Seine Gelassenheit und seltene Nervosität verdankt er vermutlich seinem japanischen Hintergrund.

Was habt ihr vor dem HSG-Studium gemacht?

Caroline: Nach dem Gymnasium habe ich je drei Monate Sprachaufenthalt in San Diego und Fort Lauderdale verbracht. Danach habe ich verschiedene Praktika gemacht, eines davon beim Verlagshaus Ringier, exakter: beim «Blick am Abend».

Ungewöhnlich! Was konkret?

Unter anderem war ich dafür verantwortlich, die zugesandten SMS für die Rubrik «Schatzchäschtli»

auszuwählen. Das war unterhaltsam, abgesehen vom Rauslöschen der ganzen perversen Einsendungen ...

Shin: Ich habe zunächst beim Militär eine Ausbildung zum Sprachspezialisten angetreten. Das bedeutet, dass ich ungarische und japanische Delegationen aus Sport, Militär und Politik begleitet habe, um zu übersetzen. Danach habe ich einen Roadtrip von Vancouver bis nach Los Angeles gemacht – eine phantastische Erfahrung. Zudem habe ich eine eindrückliche Woche als Volontier verbracht, in der ich in einem verwüsteten Tsunami-Gebiet in Japan bei Aufbauarbeiten geholfen habe. Als ich dort Sandsäcke gestapelt, mit einem Fischer neue Netze geknüpft und Schlamm aus Häusern geschaufelt habe, musste ich mich plötzlich mit fundamentalen Problemen auseinandersetzen.

Engagiert ihr euch noch in anderen Vereinen?

Shin: Ich bin momentan Mitglied des CF und des Asia Clubs. Ausserdem bin ich beim Ressort International der Studentenschaft für die Organisation des Asian Culture Transfers (ACT) verantwortlich.

Caroline: Bisher hatte ich leider nur wenig Zeit, mich anderweitig zu engagieren, da ich neben dem Studium 30 bis 50 Prozent am Flughafen Zürich arbeite. Dort sitze ich am Check-in und am Gate.

Freizeit gibt es ja auch (noch). Wie nutzt ihr die?

Caroline: Im Moment spiele ich Tennis und versuche, mich halbwegs für die SOLA-Stafette in Zürich vorzubereiten. Ich bin auch dann und wann im Ausgang unterwegs, und wenn noch Zeit übrig ist, gehe ich mit meiner Mitbewohnerin shoppen.

Shin: Fussball. Selbst spielen und schauen. Und eigentlich schaue ich auch alle anderen Sportarten – während Sotschi hättet ihr mich fast permanent vor der Glotze finden können!

Klingt für mich nicht danach, als hättet ihr zu viel Zeit. Wie plant ihr, Fussball, Shoppen, Job, Verein, Studium und Amt unter einen Hut zu bringen?

Caroline: Glücklicherweise hatten wir beide zuerst einen Austausch geplant und so schon alle Pflichtfächer fürs 5. Semester belegt. Dennoch werden wir in jedem Fall weniger Credits absolvieren; und ich fürchte, auch Shopping und Fussball werden ein wenig leiden müssen.

Zum Schluss: Eure Lieblingsstadt?

Caroline: Zürich, das ist auf jeden Fall die schönste Stadt der Schweiz. Ausserhalb der Schweiz San Diego.

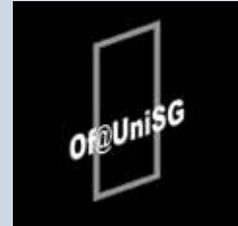
Shin: Vancouver: Stadt, Land, Berge und Meer vereint – besser geht es nicht!

Tobias Wigand

Mai

DI
13Verein der Offiziere der Universität St. Gallen
Obligatorisches Schiessen für Studenten

Auch dieses Jahr organisiert der Of@UniSG das obligatorische Schiessen für Studenten. Dabei werdet ihr bei der Universität St.Gallen abgeholt und direkt zur Schiessanlage gefahren. Anmeldungen unter www.ofunisg.ch oder www.facebook.com/ofunisg.

DO
15Consulting Club
Roland Berger Event
01-207 – 18.00 Uhr

Entrepreneurship and consulting are often perceived as two opposite realities, requiring different skills and personalities. However, those two worlds also share common values and aspirations. The panel discussion should initiate a dialogue that critically challenges the diversity of those two realities.

FR
16HSG BIG BAND
HSG BIG BAND mit B110 & KA-CHING
live in concert @ KUGL

19.00 Uhr Doors & Grill – 20.00 Uhr Concert

Hast du letztes Jahr unseren Auftritt am St. Galler Openair verschlafen? Nun, hier ist deine Chance, uns zu hören! Unser Repertoire umfasst nicht nur klassische Jazz- und Bluesnummern, sondern auch eine Vielzahl verschiedener Stücke aus dem Bereich des Funk und Rock sowie aktuelle Songs. Geniesse einen unterhaltsamen Abend in entspannter Atmosphäre mit jeder Menge Spass!

www.hsgbigband.ch

SO
18Bund
Abstimmungssonntag

Abgestimmt wird über das Gripen-Fonds-Gesetz, die Mindestlohninitiative, die Pädophileninitiative und die medizinische Grundversorgung. Informationen zu den einzelnen Vorlagen findet ihr online natürlich auch auf www.prisma-hsg.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

DI
20St. Gallen gegen Leukämie
Typisierungsaktion an der HSG
Foyer 1. OG Bibliotheksgebäude –
10.00–18.00 Uhr

Jede gesunde Person zwischen 18 und 55 Jahren hat die Möglichkeit, sich mittels Speichelprobenanalyse kostenlos und anonym in einer internationalen Datenbank für Blutzustammzellen registrieren zu lassen.



MI
21

Unisport Beachvolleyball Turnier Fun

Wir spielen 4:4 (auch 3:3 ist möglich), mixed, wobei mindestens zwei Frauen in Team sein müssen. Meldet euch bis am 16. Mai bei unisport@unisg.ch an. Falls ihr noch Mitspieler sucht, meldet euch bei eva.koller@unisg.ch zur Vermittlung.

FR
23

Elephant Club Deep Sensation with Andreas Henneberg

FR
23

Universität St. Gallen Semesterende

prisma wünscht allen viel Motivation für eine intensive Lernphase, erfolgreiche Prüfungen und einen unvergesslichen Sommer! Damit ihr bis zum neuen Semester nichts verpasst, halten wir euch auf unserem Blog auf dem Laufenden: www.prisma-hsg.ch/blog.

SA
24

True and Fair View TAFV-Jahresausflug Appenzellerland

Der diesjährige Jahresausflug des TAFV führt ins Appenzellerland. Der Tag startet mit einer kleinen Wanderung von Schwende zum weltbekannten, idyllisch gelegenen Berggasthaus Wildkirchli-Äscher. Am späteren Nachmittag folgt ein Degustationsrundgang bei der Appenzeller Alpenbitter. Socialising, Speis und Trank werden wie immer nicht zu kurz kommen. Alle Vereinsmitglieder sind herzlich eingeladen.

SA
24

UEFA Champions League Finale Estadio da Luz, Lissabon – 20.45 Uhr

Zum ersten Mal in der Geschichte der Champions League stehen zwei Teams aus der gleichen Stadt im Finale – eine gute Gelegenheit für einen Abend in guter Gesellschaft von Freunden, Grill und Bier bevor der Ernst des Lebens in die nächste Runde geht.



Cappuccino-Creamer



Mit kompaktem Milchschaum gut in den Tag starten

Sonntagmorgen. Die letzte Nacht steckt noch tief in den Knochen. Nach dem kräfteaubenden Kampf, unter der widerspenstigen Bettdecke hervorzukriechen, folgt der obligate Gang in die Küche und zur Kaffeemaschine. Eigentlich schmeckt der Kaffee nicht. Dies scheint aber in der WG niemanden zu kümmern, sonst hätte schon lange mal einer die Maschine entkalkt. Während sich die Kaffeemaschine erhitzt und sich das Alkaselzer im Wasserglas auflöst, meldet sich der Magen: Eigentlich würde ein Cappuccino jetzt viel besser schmecken als ein lauwarmer Kaffee mit Kaffee-rahm. Wem in dieser Situation der Gang zum Café nebenan zu umständlich ist und wer die Schnauze voll hat von batteriebetriebenen Schwingbesen, die doch nicht mehr als drei oder vier Luftblasen in die Milch schlagen, für den gibt es eine simple Alternative: den Cappuccino-Creamer von Cilio. Das Prozedere für den perfekten Cappuccino ist einfach:

1. Kanne zu einem Drittel mit Milch füllen und auf circa 60 °C erhitzen, bis die Milch zu dampfen beginnt. Sie darf nicht kochen!
2. Deckel drauf.
3. Kanne vom Herd nehmen und die Milch durch Auf- und Abbewegen des Hebels rund eine Minute lang aufschäumen.

4. Milchschaum in die Tasse giessen, die schon mit Kaffee gefüllt ist.
5. Nach Belieben mit Schokoladepulver bestäuben.
6. Geniessen.

Der Cappuccino-Creamer funktioniert auch mit kühl-schrankkalter Milch. So lassen sich auch eiskühle Milchshakes oder Eiskaffees herstellen. Die geeignetste Milch für alle schaumigen Reaktionen ist eine 1,5 prozentige Milch; sie gibt nämlich den kompaktesten Milchschaum. Die ganze Cappuccino-Herstellung geht mit dem Creamer so schnell, dass am Ende sogar noch Zeit bleibt, etwas über die Geschichte des beliebten Frühstücksgetränk zu lernen: Der Begriff «Cappuccino» bezeichnete ursprünglich die Kapuzinermönche der 1528 gegründeten Franziskanervereinigung. Weil die Ordensbrüder an ihrer Kutte eine Kapuze trugen, gab man ihnen den Spitznamen «frati cappuccini». Weil der Schaum den Kaffee wie eine solche Kapuze bedeckt, erhielt das Getränk den Namen Cappuccino.

Nina Amann



Fleischwolf

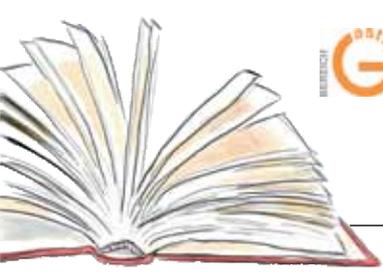
Nur wer gekonnt wurstet, wurstelt sich gut durchs Studium!

Es gibt Dinge, die überzeugen weder durch ihren Namen noch durch ihre Optik, sondern rein durch ihre Funktionalität – so zum Beispiel der Fleischwolf. Zugegeben: es sieht nicht besonders appetitlich aus, wenn beim Metzger das «Gehackte» aus der Maschine kommt. Trotzdem lohnt sich die Anschaffung eines Fleischwolfs auch für bescheiden ausgestattete Studi-Küchen, denn mit ihm kann man selber Würste herstellen! Und sind wir mal ehrlich: An eine Grillparty eine Kiste Bier mitbringen kann jeder, Salat bekommen auch noch die meisten hin, aber wer mit selbstgemachten Würsten aufkreuzt, bleibt garantiert in Erinnerung.

Beim Kauf des Fleischwolfs sollte darauf geachtet werden, dass die Maschine über einen

Wurstfüllvorsatz verfügt, denn dies erleichtert das Einfüllen der Fleischmasse in die Wursthülle. Zudem ist von Vorteil, wenn der Fleischwolf über Lochscheiben mit verschiedenen Lochgrößen verfügt, weil der Hobby-Wurster dann sowohl feinere wie auch gröbere Würste herstellen kann. Obwohl sich inzwischen elektrisch angetriebene Fleischwölfe durchgesetzt haben, ist die Bedienung selbst für technik-averse Zeitgenossen einfach, sodass man sich angenehm an die Prä-Touchscreen-Zeit erinnert fühlt. Wer nun sagt, Wurst sei sowieso was Eklig-Fettiges, dem oder der sei gesagt: Nur wer gekonnt wurstet, wurstelt sich gut durchs Studium!

Fabian Liechti



Faserland

Gedanke um Gedanke durch ganz Deutschland

Früher war alles besser. Diesen ewig redundanten Satz lässt einen oft nur noch genervt die Augen verdrehen, wenn man ihn von seinem Gegenüber in einer Diskussion über Musik, Film oder Literatur zu hören kriegt. Dabei gibt es doch so viele Exponenten, die ein Beweis gegen diese These sind. Der Schweizer Schriftsteller Christian Kracht ist mit Sicherheit einer davon. Neben der oft beinahe unerträglich banalen Standardprosa vieler kontemporärer Literaten beweist Kracht, dass es noch Hoffnung für die Gegenwartsliteratur gibt. Dabei stach besonders sein Debütroman «Faserland» mit einer ungewöhnlichen Sprache und Erzählstruktur hervor. Stilistisch lässt er sich wohl am ehesten mit den angelsächsischen «stream of consciousness» oder mit Arthur Schnitzlers «Leutnant Gustl» gleichsetzen.

Der Roman erzählt dabei von einer Reise eines namenlosen Protagonisten Ende zwanzig von Sylt durch ganz Deutschland bis nach Zürich. Besonders dabei ist, dass Kracht seinen Hauptdarsteller

jeden noch so unwichtigen Gedanken ausformulieren lässt, was den Interpretationsspielraum zwischen den Zeilen ungemein weit öffnet. Nach und nach erhält man Einblicke in eine Generation, die nur schwer fassbar ist und sich zwischen Drogenexzessen, materiellem Reichtum und drohender Bedeutungslosigkeit aufzulösen droht. Zwischen verstörenden und eindrucksvollen Schilderungen beginnt der Leser zu verstehen und Schlüsse zu ziehen.

Faserland ist damit für jeden Angehörigen der wohlstandsverwahrlosten Generation Y, der dieses Standardwerk der deutschen Popliteratur noch nicht gelesen hat, eine Kulturlücke, die es dringend zu füllen gilt.

Riccardo Ramacci



Faserland
Christian Kracht
160 Seiten
11.90 Franken

Der Enthüller – gut erfundene Nachrichten

Investigativsatire vom Feinsten

Neben all den fremdwortschwangeren Fachtexten in gefühlter Schriftgrösse 9 ist es immer wieder Zeit für fundierte, gut recherchierte und absolut relevante Berichterstattung. Der neueste Stern am Schweizer Medienhimmel – «der Enthüller» – ist stets zu Diensten. Hinter dem Projekt der nicht ganz ernst gemeinten Skandal-Gerüchteküche stehen Buzz Orgler und Pavel Kulicka, welche seit Oktober 2013 auf dem Enthüller-Blog «aufdecken, was keiner wissen will». Mit Arbeitserfahrungen beim «Postillion» und einer gehörigen Prise schwarzem Humor gehen die beiden kreativen Köpfe den heissesten Skandalen auf den Grund: Egal, ob es sich dabei um den neusten Schachzug der SVP (dem Masseneinwanderungsstopp von ausländischen Tieren), das neue Phänomen des «Entertainment-Rape» in öffentlichen Verkehrsmitteln oder um den uns allen bekannten Fall Carlos geht – «der Enthül-

ler» kennt die Fakten. Durch die Kooperation mit dem neuen Newsportal «watson.ch» soll nun ein noch breiteres Publikum angesprochen werden. Dabei bleibt sich der Enthüller selbst weiterhin treu und verbreitet fröhlich Gerüchte und Unwahrheiten. Wer also die nächste Vorlesung nicht ganz so spannend findet wie das aktuelle Weltgeschehen, dem bietet «der Enthüller» gut erfundene Abwechslung.

Carlo Silberschmidt

Zu finden auf:

www.der-enthueeller.ch oder
www.watson.ch/Der+Enthueeller

DEEP SENSATION

PRESENTS

PLANTAGE & B



VOLTAGE
MUSIC
RECORDS

ANDREAS FENNERBERG
MOUNTAIN
MUSIC CLUB 2014

ANDREAS FENNERBERG

ALEX LORE | V-STAX



10
YEARS
ELEPHANT CLUB ST. GALLEN

FRIDAY 23 MAY 2014
ELEPHANT CLUB ST. GALLEN



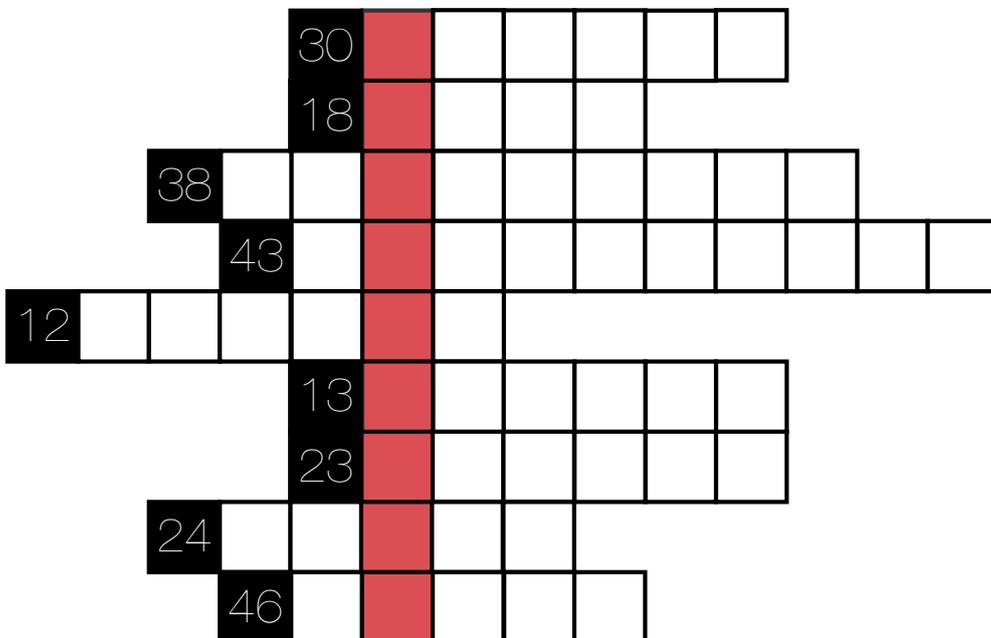
THURSDAY - SATURDAY 22.00 - 05.00 • NO ENTRY UNDER 20 YEARS • WELL DRESSED ONLY

ELEPHANT CLUB • HINTERE POSTSTRASSE 2 • 9000 ST. GALLEN • PHONE +41 (0)71 220 19 60 • WWW.ELEPHANTCLUB.CH

Finde die 8 Unterschiede ...



Foto: Christian Bier



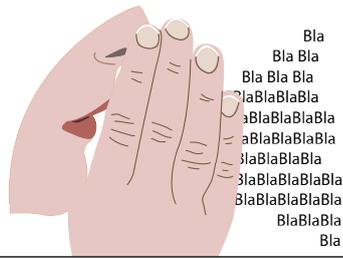
Löse das Rätsel, indem du die Frage auf der jeweiligen Seite (Seitenzahl im schwarzen Kästchen) beantwortest.

Sende bis spätestens 18. Mai 2014 das Lösungswort an redaktion@prisma-hsg.ch oder per SMS an 076 579 92 21.

Löse das Rätsel und gewinne:
2 x 20 Franken adhoc-Gutschein

Sponsored by





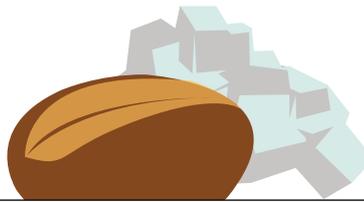
Gerücht

Assessment-Jahr bald
auch auf Chinesisch

Nach dem Erfolg des englischsprachigen Tracks wendet sich die HSG dem Fernen Osten zu.

你好 – so könnten die neuen Studenten zu Beginn der Startwoche in St. Gallen bald begrüsst werden. Denn im Zuge des allgemeinen Megatrends der «Globalisierung» hat der mittwöchige Ausschuss für globale strategische Planung der allgemeinen Universitätssituation und Entwicklung (MittAgsPaUsE) der HSG neben Nordamerika und dem restlichen Europa auch die Region Asia Pacific als entscheidenden Zielmarkt im Kampf um die besten Hochschulanfänger identifiziert.

«Zum einen verpassen wir natürlich ein gewaltiges intellektuelles Potenzial, wenn wir die asiatische Studentenschaft über sprachliche Eintrittsbarrieren ausgrenzen», erläutert der Vorsitzende des Ausschusses, Tom Bender, gegenüber prisma.

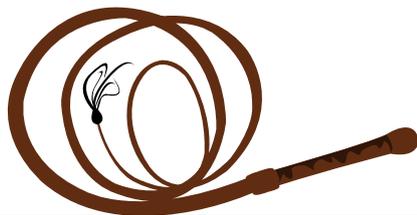


Zuckerbrot

Focaccia im Handumdrehen

Wir lieben sie, die Focacceria an der Metzgergasse – nur die langen Wartezeiten, gerade bei schönem Wetter, und die doch eher stattlichen Preise für ein «Eingeklemmtes» müssten nicht sein. Umso schöner, wenn man sich für den Feierabend zu Hause auf dem Balkon, das Grillfest mit Freunden oder als Snack bei der einen oder anderen WG-Party selbst so ein italienisches Fladenbrot backen kann. Mit ein wenig Geduld, ein bisschen kulinarischer Kreativität und ganz ganz viel gutem Olivenöl kann bei der Zubereitung kaum etwas schief gehen. Für den Basisteig braucht ihr:

- 1 kg Mehl
- 40 g Hefe
- 1 EL Salz
- Olivenöl
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Meersalz



Peitsche

Gecko, Gatsby und Bond:
Die HSG und ihre Machos

Die Freundesliste bei Facebook ist von mehreren Jahren HSG deutlich gezeichnet: Profilbilder von Männern im Smoking mit Zigarre, auf einem schicken Boot mit aufgestelltem Kragen oder in einem Lamborghini sitzend am Genfer Autosalon.

Der ausgeprägte Chauvinismus gewisser männlicher Studenten ist augenfällig, denn die Demonstration monetärer Potenz bezweckt häufig nur eines: Frauen zu beeindrucken.

Man kann über Kurse wie «Baustelle Männlichkeit» lachen, aber mit fortschreitendem Karrierestreben der Frauen drängt sich die Frage nach einer neuen Männerrolle in der Gesellschaft tatsächlich je länger je mehr auf. Doch wie könnte dieser moderne Mann aussehen? Ein Blick auf die Leinwände der Weltkinos enttäuscht: Im Film werden Männer oft einfältig, egoistisch oder grossspurig dargestellt.

Zum anderen sei angesichts der steigenden Zahl von Rankings, die auf die Diversität der Studentenschaft Wert legen, sowieso mehr Vielfalt geboten. «Wir dachten dabei vor allem an ein System nach amerikanischem Vorbild, wo auch die Herkunft im Bewerbungsprozess berücksichtigt wird», so Bender weiter. Im Rahmen eines kleineren Master-Programmes sei hier bereits ein Testlauf durchgeführt worden. Das Ergebnis fiel positiv aus: Mit einem Anteil von 93 Prozent internationalen Studentinnen und Studenten im Jahr 2013 hat es besagtes Programm an die Spitze mehrerer Rankings geschafft und damit international Aufsehen erregt. Für nächstes Semester erwarte man in diesem Programm bereits einen Nachfrageüberschuss.

Ähnlich gute Ergebnisse erhofft sich der Ausschuss in Zukunft auch vom neuen Assessment-Track, der eigentlich bereits zum Herbstsemester

2014 eingeführt werden sollte. «Momentan fehlt es insbesondere noch am qualifizierten Lehrkörper, welcher der chinesischen Sprache mächtig ist», erläutert der Ausschussleiter. In einer Testvorlesung hätten sich zum Beispiel viele der Zuhörer aus dem Reich der Mitte noch über den starken Glarner Akzent bei der Aussprache des Wortes 管理 (frei übersetzbar mit «Mönögement») beschwert. «Provisorisch greifen wir daher auf die erfolgreichen Unternehmer der Ostschweizer Bamboo-Kette zurück, die ihre Praxiserfahrung (getreu der unternehmerischen HSG-Mentalität) im Food&Beverage-Bereich mit unseren neuen Studierenden teilen», schliesst Bender das Gespräch.

Jan-Gunther Gosselke

Zunächst das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen, dann die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit drei bis vier Esslöffel Olivenöl zum Mehl in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Je nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zugedeckt während ungefähr 60 Minuten auf die doppelte Grösse aufgehen lassen. Nach der ersten Gehzeit können je nach Vorlieben gehackte getrocknete Tomaten, Pesto, zerkleinerte Oliven, Pinienkerne, Thymian, Knoblauch, Chiliflocken, Kapern oder was der studentische Küchenvorrat sonst noch so hergibt, eingearbeitet werden. Den Teig im Anschluss auf einem mit Backpapier belegten Küchenblech circa zwei Zentimeter dick ausstreichen und noch mal 30 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Den Backofen sollte man in der Zwischenzeit schon mal auf 220 °C vorheizen (die übrige Wartezeit lässt sich besonders effizient in das Aufräumen der WG-Küche investieren).

Vor dem Backen drückt man mit den Fingerspitzen in regelmässigen Abständen in den Teig und bestreicht diesen dann mit Olivenöl – durch die kleinen Mulden in der Oberfläche läuft das Öl während dem Backen optimal in den Teig. Je nach Belieben kann die Focaccia auch noch vor dem Backen mit Cherrytomaten oder frischen Rosmarinzweigen belegt werden. Den fertigen Teig schiebt man für 30 bis 40 Minuten in den heissen Ofen. Frisch aus dem Backrohr wird das Gebäck (natürlich) nochmal mit Olivenöl bestrichen und zu guter Letzt das Meersalz darüber gestreut. Der wunderbare Nebeneffekt: Die ganze Wohnung riecht nach mediterraner Backkunst ...

Klara Zimmermann

Daher bedarf es offenbar zunächst Aufklärung bei der Suche nach geeigneten Inspirationsquellen zur Arbeit an der «Baustelle Männlichkeit»: Gordon Gecko oder Jordan Belfort sind übrigens keine positiven Rollenvorbilder (die cineastische Kritik an diesen Personen scheint an manch hiesigem Akademiker gänzlich vorbeigegangen zu sein). Und hätte Jay Gatsby nicht Geld wie Heu und sässe James Bond nicht in einem Aston Martin DB5 mit einer scharfen Frau auf dem Beifahrersitz, würden wohl auch sie kaum bewundert. Und selbst Harvey Specter, der zu Recht für sein Talent verehrt wird, ist im Grunde ein Mistkerl, der sich regelmässig über seine Vorgesetzte hinwegsetzt. Um im Film Männer zu finden, die das Herz am rechten Fleck haben, muss man schon eine ganze Weile suchen.

und gegen das bestehende, ausbeuterische System aufopfert. Oder aber Ryan Gosling in *The Notebook*, der seiner Freundin nicht mehr bieten kann, als seine aufrichtige Liebe und damit ihr Herz für sich gewinnt. Und Adrien Brody in *The Pianist* ist auch als Mann zu grossen Emotionen fähig.

Doch emotionale Differenziertheit ist bei gewissen HSGlern leider keine angesehene Eigenschaft. Im Gegenteil: Sie wird als Zeichen von Schwäche gewertet. Geistig sind sie damit in den Fünfigern stecken geblieben und die Möglichkeit, selbst ein progressiveres Männerbild zu definieren, gleitet ihnen so durch die Finger.

Irina Müller

Ein Beispiel hierfür wäre aber Dr. King Schulz in *Django Unchained*, der sich für die Gerechtigkeit

Love, Loss, and other *Lessons Learned*

Watch
the Film!



THE UNIVERSITY OF ST.GALLEN PRESENTS
„LOVE, LOSS, AND OTHER LESSONS LEARNED“ CAST TANJA LEHMANN, DIEGO ANDREAS,
CHRISTOF GAHWILER, JOHANNA KOHLMÜNZER CINEMATOGRAPHY JAN METTLER, ASSISTANT
CAMERA LUKAS GRAF EDITED BY MARTIN RÜTSCHÉ PRODUCTION DESIGN NOEMIE STOLL MAKE-UP
CAIT DOBOZI GAFFER CHRISTIAN STRAHM LINE PRODUCTION AMINTA ISEPPI RUNNER GALLUS
KELLER DIRECTED BY MATS FREY, ANDRI HINNEN, STEFAN MUGGLI

www.facebook.com/HSGFilm

www.unisg.ch

 University of St. Gallen