

## WURZEL

### GEKOCHT

Das grosse Kochduell:  
Unsere Redaktoren kämpfen um  
den Titel des besten Wurzelverwerters.

SEITEN 10-13

### ETYMOLOGISCH

Worin wurzelt eigentlich unsere Sprache?  
Woher kommt sie und was  
will sie von der Welt?

SEITEN 16-18

### ETH WOCHE

Die ETH ist die beste Universität der  
Schweiz. Damit das auch allen klar wird,  
gibt es die ETH Woche.

SEITEN 6 UND 7

VENTURE  
KICK

Explore the business potential of your technology:

**CHF 130.000**  
**TO KICK YOUR**  
**STARTUP**

A PHILANTHROPIC INITIATIVE OF A PRIVATE CONSORTIUM

— GEBERT RÜF STIFTUNG —  
WISSENSCHAFT.BEWEGEN

ERNST GÖHNER STIFTUNG

FONDATION  
LOMBARD ODIER

AVINA STIFTUNG

OPO STIFTUNG

Debiopharm Group  
WE DEVELOP FOR PATIENTS

André Hoffmann

Get your kick: [venturekick.ch](https://venturekick.ch)



EDITORIAL

# Auf die Wurzel gekommen

Liebe ETH-Studierende!

In dieser Ausgabe haben wir nichts als Wurzeln im Kopf. Tatsächlich scheinen uns die heimatlichen Wurzeln ein Leben lang zu begleiten, auch wenn es um den ganzen Globus führen mag. Das zeigt Juliana Trochs Umfrage zu den Plätzen und Situationen, die bei euch das tiefste Gefühl von «geerdet sein» hervorrufen (Seiten 22–23).

Wenn man seine Wurzeln kennt, lohnt es sich allerdings auch, einmal über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen. So wie die Teilnehmer der ersten ETH Woche dies tun und das Thema «Story of Food» in vielen Dimensionen diskutieren werden. Mehr über diese Veranstaltung erfahrt ihr auf den Seiten 6–7 im Interview mit der ehemaligen VSETH-Präsidentin Julia Wysling.

Und schliesslich verleiben wir uns Wurzeln auch noch buchstäblich ein: Auf den Seiten 10–13 duellieren sich unsere verwegenen Polykum-Autoren Hannes Hübner und Dominik Roth mit waschechten Wurzelmenüs!

Viel Spass beim Konsumieren der Wurzel in all ihren Facetten!

**Julia Fauth**  
Redaktionsleitung Poykum  
julia.fauth@polykum.ethz.ch

EDITORIAL

## Gone to root

Dear ETH students,

In this issue, we have nothing but roots in mind – indeed, our native roots often seem to accompany many of us throughout our lifetimes, on our ways around the world. This shows in Juliana Troch's poll about those places and situations you «root» in best (pages 22–23).

Nevertheless, it is worth sometimes taking a look beyond the horizon of our own roots – as will be done by the participants of the first ETH Week focusing on the global «Story of Food». You can learn more about this event in the interview with the former VSETH President, Julia Wysling, on pages 6–7.

And finally, we actually ingest the root – just as our two daring Polykum authors Hannes Hübner and Dominik Roth did during the (cooking) duel between their genuine root menus (pages 10–13)!

Have fun while consuming the root in all its aspects!

**Julia Fauth**  
Editor-in-chief Poykum  
julia.fauth@polykum.ethz.ch

VSETH

Präsi-kolumne 4

*A call for more «Internationality»*

VSS-Kolumne 5

*Wortungetüme für bessere Beteiligung*

ETH Woche 6

*7 Tage, 150 junge Köpfe*

ETH Week 7

*7 Days, 150 Young Minds*

VSETH Kulturstelle 8

*Die Wurzel des Bösen*



6 Was die ETH Woche bietet

CAMPUS

Verrückte Chirurgie 9

*Das grosse Wuchern*

Find ich geil, weil... 9

*Skilanglauf*



9 Ein Bart wie aus dem Buche

DOSSIER: WURZEL

Kochduell zum Ersten 10

*Ran an die Wurzeln!*

Kochduell zum Zweiten 12

*Geessen wird, was aus dem Boden kommt!*

Sprachwurzel I 16

*Vom Rüebli zur Mohrrübe*

Sprachwurzel II 18

*The weird roots of the word «weird»*

Die Wissenschafts-Blase 20

*Unverwurzelt in der Uni*

Umfrage/Zitate 22

*»Wo fühlst du dich verwurzelt?«*

Interview 24

*Die Wurzeln des Salafismus*

Heilmittel 26

*Mystisches Gewächs oder olle Knolle?*



16 Rüebli oder Karotte?!

EXTRAS

Plattenteller 28

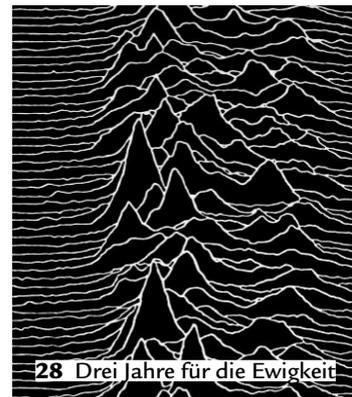
*JOY DIVISION*

Kurzgeschichte/Horoskop 30

*Heldennot & Erwecke den Dämon in dir!*

Kruxerei 31

*Der neueste Fall der drei Sonderzeichen*



28 Drei Jahre für die Ewigkeit

## PRÄSIKOLUMNE

# A call for more *Internationality*

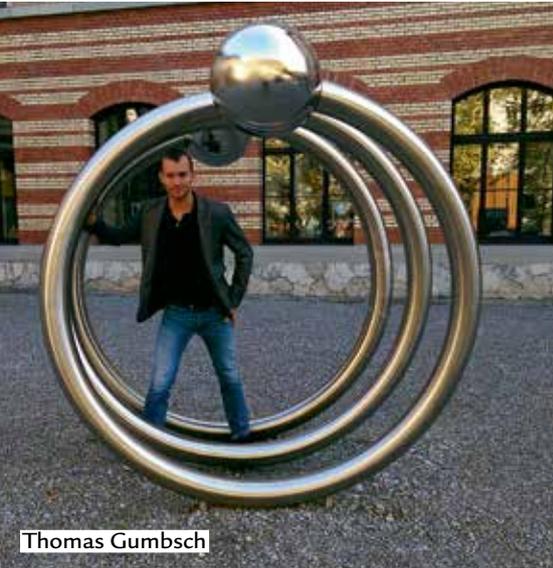


BILD: ZVG/ETH

Have you ever wondered why you encounter so few international students at PapperlaPub? Have you ever thought that you might be a reason?

There are the ESN days, yes, but besides that you seldom see the 30% foreign students coming for their degree to Switzerland. ETH Zürich aims to provide an international environment for students and teachers at the Masters level and above. Most courses are in English and the lecture material is provided in English as well. This is a good thing, because when international people come to ETH for their Masters or their PhDs, most of them do not speak any German. The fact that they do not need to worry about the language is a main recruiting argument. And it is also enhancing the visibility of ETH as a member of the international academic community, which then has a feedback effect on the quality of education and research. But is this enough? In my opinion, it is not; there are still many issues that can be addressed when talking about language and what I call *internationality* at ETH.

My main point is the fact that most student life does not revolve around the lecture rooms, but takes place in bars and at home. It is crucial for those coming from abroad that they encounter surroundings that are already international when they arrive. Otherwise, they will feel like strangers or only stick to their respective national group. So this is a call to every native German-speaking student at ETH to switch to English immediately when a non-German speaker joins the group. By this logic, ideally the cafeteria and bar menus as well as the whole of Polykum should be provided in English as well.

But please note – those of you who fear this will lead to the decline of the German language – I am not saying international students should not learn German. German is crucial when dealing with the administration. Therefore a person coming from abroad should have the goal of understanding basic German when he or she aims to stay for a longer time period. Nevertheless, we students should be able to speak proper English in every study-related part of our lives: at bars, during breaks and at home. The sad reality is that we do not. Or if we open our mouths to take part in conversations, we are strongly inhibited by our lack of non-science-related vocabulary.

There is only one way out: We need to get better in English, so practice! I strongly recommend doing a period of study abroad. The positive side-effect is that you will have the time of your life, grow as a person and broaden your mind. The application process is closing during February and there are usually more places than students. Hurry up!

---

**Thomas Gumbsch** kam nach seinem Abitur und einem sozialen Zwischenjahr in Deutschland 2010 an die ETH, um sein Physikstudium zu beginnen. Mittlerweile steht er kurz vor seiner Masterarbeit.

# Wortungetüme für bessere Beteiligung

Sitzungsmarathon: Die Kaffeemaschine ist ausgefallen, eine Menge Leute sitzen in einem Raum und streiten über winzig kleine Details eines Dokuments – ein Regelwerk, das die Schweizer Hochschulen für die nächsten zwanzig Jahre prägen wird.

VON Hermann Blum

BILD: VSETH



In der Politik erschafft man gerne Wortungetüme. So zum Beispiel das «Hochschulförderungs- und Koordinationsgesetz». Dieses Gesetz ist seit dem 1. Januar 2015 in Kraft und es steht für eine kleine Revolution der Zusammenarbeit der Hochschulen in der Schweiz. Von nun an werden sich die Leitungen von Unis, FHs, PHs und den beiden ETH in einer grossen Organisation namens «Swiss Universities» koordinieren.

## Swiss Universities

Der Verband der Schweizer Studierendenschaften (VSS) durfte an der Ausarbeitung mitwirken – mit Erfolg: Die Studierenden haben nun feste Vertretungen in diversen Gremien.

Dort helfen uns Wortungetüme wie etwa die «Standards der institutionellen Akkreditierung» festzulegen, wie Studierende an Schweizer Hochschulen in Entscheidungen einbezogen werden sollen. Man geht dafür in einen hübschen Sitzungssaal in Bern, zusammen mit Vertretern der Hochschulrektorenkonferenz, Gewerkschaftern, Industrievertretern und weiteren Interessengruppen. Man bringt einen Haufen Papier mit und geht zusammen Absatz für Absatz, Paragraph für Paragraph durch. Es wird zum Beispiel darüber

diskutiert, wie streng die Formulierungen zur Barrierefreiheit oder Gleichstellung sein

sollen und wo man jeweils noch dazuschreiben muss, dass auch Studierende und Doktorierende miteinbezogen werden.

## Mitreden!

Damit diese Regeln auch genutzt werden, seid ihr gefragt: Die Meinung von euch Studierenden interessiert die Leute! Sei es, dass ein Professor wissen möchte, wie seine Vorlesung ankommt, oder dass die ETH wissen möchte, was für Ansprüche Studierende an neue Gebäude haben. Das heisst nicht, dass immer auf die Studierenden gehört wird, aber wenn ihr mitreden wollt, hält euch auf keinen Fall jemand auf. Fragt doch mal euren Fachverein, den VSETH oder direkt mich.

**P.S.:** Neuchâtel liegt nicht am Genfersee. Der Lac de Neuchâtel ist sogar der grösste See, der vollständig in der Schweiz liegt. Leider habe ich da was verwechselt. Es hat mich allerdings sehr gefreut zu sehen, wie viele Leute meine Kolumne aufmerksam lesen.

# 7 Tage, 150 junge Köpfe

2015 ist das Jahr der ersten ETH Woche – einem neuen Lernformat, das gesellschaftliche Probleme aufgreift. Julia Wysling, Mitorganisatorin der ETH Woche, erklärt, worauf sich Studierende dabei freuen können.

VON Hannes Hübner

## Was sind die Wurzeln der ETH Woche – bzw. woher kommt die Idee zu dieser Veranstaltung?

Ich denke, es geistert schon lange die Idee von einer gemeinsamen Woche herum, während der Studierende aller Fachrichtungen zusammen an einem Thema arbeiten. Mit der «Critical Thinking-Initiative» hat man jetzt einen Rahmen für die erste ETH Woche zum Thema der globalen Ernährungssituation im 21. Jahrhundert gefunden.

## Wer kann mitmachen?

Das Angebot richtet sich an alle Bachelor-Studierenden, die im 4. bis 6. Semester studieren. Vorkenntnisse zum Thema Ernährung sind nicht nötig. Voraussetzung ist aber das Interesse am Thema und die Freude daran, sich mit anderen Menschen und Meinungen auseinander zu setzen.

## Wie wird die ETH Woche ablaufen?

Während der Woche arbeiten Studierende in kleinen Gruppen an verschiedenen Fragestellungen rund um das Thema Ernährung. Externe Fachleute und ETH-Experten vermitteln darüber hinaus ein breites Wissen zum Thema «The Story of Food». Die Teilnehmer lernen vor allem aber, in Teams auf kreative Weise Lösungen zu erarbeiten. Es ist dabei wichtig, andere Sichtweisen zu integrieren und die eigene Meinung kritisch zu hinterfragen.

Zudem bietet die ETH Woche Side-Events an, um das Thema sinnlich zu erfahren, etwa mit Filmen oder einem Sensoriker, und am Ende der Woche gibt es Schlusspräsentationen: Bei diesen geht es darum, frei, kreativ und vielleicht

ganz anders als im gewohnten universitären Rahmen präsentieren zu dürfen. Die beste Präsentation gewinnt einen Preis!

## Wird sich das Ganze mehr wie ein Blockkurs anfühlen oder mehr wie ein Klassenlager?

Ich glaube eher das Zweite. Die Gruppen sind frei in der Arbeitszeiteinteilung. Falls sie zum Beispiel bis spät in die Nacht arbeiten wollen, können sie sogar am Höggerberg übernachten. Ausserdem können bei den vielen Side-Events neue Ideen entstehen und Kontakte geknüpft werden. Und der Spass kommt sicher auch nicht zu kurz.

## Inwieweit hat Sie ihre ehemalige Rolle als Präsidentin des VSETH auf die Organisation der ETH Woche vorbereitet?

Ich hoffe, dass ich das einbringen kann, was Studierende wirklich wollen – dass ich ihre Bedürfnisse vertreten und eine ETH Woche kreieren kann, die sie anspricht.

## Können Sie ein Beispiel geben?

Mir fällt ein Beispiel aus der letzten Sitzung ein: Die Frage war, wie man Studierende am besten zur Teilnahme motivieren kann. Da sagte jemand, dass man stark betonen sollte, dass die ETH Woche vom Präsidenten und der Rektorin der ETH unterstützt werde. Ich meinte dann, man solle mehr auf das gemeinsame Erleben setzen als auf die Bindung zwischen den Studierenden und dem Präsidenten.

## Warum kommt so ein Anlass erst jetzt zustande, wo doch an der Universität St. Gallen (HSG) zu Beginn des Semesters schon länger eine ganze Woche mit interdisziplinären Kursen stattfindet?

Bei der HSG ist das eher eine Art Begrüssungswoche, dafür haben wir an der ETH ja die sogenannten «Pre-study Events». Das Konzept der ETH Woche richtet sich an Studierende, die in ihrem Studienfach schon Methoden kennengelernt haben. Diese können sie bei der Zusammenarbeit im Team kreativ nutzen.

## Bei der ETH Woche geht es insbesondere um das «Critical Thinking». Wie werden sich die Lösungsansätze der Studierenden von denjenigen der Experten unterscheiden?

Ich weiss nicht, ob es da grosse Unterschiede geben wird. Vielleicht sind Studierende unverbraucherter und offener für neuartige Lösungen. Doch darum geht es nicht primär: Wichtig ist, was man im Prozess gelernt hat. Es geht darum, im Team zu einer Lösung zu kommen. Das ist das Produkt.

## ETH Woche: Fordere die Zukunft heraus

JAHRESFOKUS 2015: «The Story of Food»

Die ETH Woche ist ein neues Lernformat, in dem Studierende aus allen Departementen sowie Professorinnen und externe Experten eine Woche lang zusammenkommen. Sie stellen sich drängenden gesellschaftlichen Fragen und entwickeln in interdisziplinären Teams Lösungsvorschläge und Handlungsoptionen.

WANN: Sonntag, 6.9.2015 bis Freitag, 11.9.2015

ETH Zürich Höggerberg, volles Tagesprogramm  
Kostenlose Verpflegung und Übernachtung

Die ETH Woche ist offen für 150 Bachelorstudierende aus allen 16 Departementen, die bis September 2015 mindestens das 4. Semester beendet haben werden.

ANMELDUNGEN: Mitte Februar – 18. April 2015

[www.ethz.ch/ETHWoche](http://www.ethz.ch/ETHWoche)

Die ETH Woche wird von ETH Sustainability geleitet und einer an der ETH Zürich breit abgestützten Kerngruppe unterstützt.

# 7 Days, 150 Young Minds

2015 is the year of the first ETH Week – a new learning format that tackles social problems. Julia Wysling, co-organizer of the ETH Week, explains what students can expect.

BY Hannes Hübner

Die ehemalige VSETH-Präsidentin Julia Wysling



Julia Wysling, the former president of VSETH

## What are the «roots» of the ETH week – and where did the idea for this event come from?

I think the idea of having a common week during which the students of all disciplines work together on a topic has been floating around for a long time. The «Critical Thinking Initiative» has now worked out a framework for the first ETH Week on global food security in the 21st century.

## Who can participate?

The offer is open to all Bachelor students studying in the 4<sup>th</sup> to 6<sup>th</sup> semester. Previous knowledge about nutrition is not required. However a basic requirement is an interest in the topic and a willingness to sit down with other people and exchange opinions.

## How will the ETH Week be conducted?

During the week, students will work in small groups on various issues relating to the subject of food and nutrition. In addition, external experts and ETH experts will provide broad knowledge support on the topic of «The Story of Food». Above all, participants will also learn to work in teams to develop solutions in a creative way. It is important for them to integrate different perspectives and to question their own opinions critically. In addition, the ETH Week will offer side events so that the subject can be experienced through all senses, for example using movies or food sensory assessors. There will be final presentations at the end of the week: here the idea is to encourage presenting in a free, creative and perhaps quite different way than the usual university practice. The best presentation wins a prize!

## Will the whole thing feel more like a block course, or more like a class camp?

I think it will be more like the latter. The groups are free to set their own work schedules. For example, if they want to work until late at night, they can even sleep over in Hönggerberg. In addition, new ideas can arise during the many side events and contacts can be made. And there will certainly be some fun as well.

## To what extent has your former role as President of VSETH prepared you for the organization of the ETH Week?

I hope that I can bring in what students really want: to represent their needs and create an ETH Week that suits them.

## Can you give an example?

I can think of an example from the last meeting: the question was how best to motivate students to participate. Someone suggested that we should strongly stress that the ETH Week is supported by the President and Rector of ETH. My comment was that one should rely more on having a common experience than on the bond between student and president.

## Why is this event only happening now, while the University of St. Gallen (HSG) has been having a whole week of interdisciplinary courses at the beginning of the semester for some time?

The HSG event is more of a welcoming week, such as we have at ETH in the so-called pre-study events. The concept of the ETH Week is aimed at students who have already learned methods in their field of study. These can be used creatively in cooperation within the team.

## The ETH Week focuses particularly on «Critical Thinking». How will the approaches of the students be different from those of the experts?

I don't know whether there will be major differences. Perhaps students are less jaded and more open to novel solutions. But that's not the primary objective: what's important is what you learn from the process. The point is to get the team to a solution. That's the product.

[i] This year's topic: «The Story of Food»

Place: ETH Zurich Hönggerberg

Date: 6–11 September 2015

Applications: [February until 18<sup>th</sup> of April 2015](#)

[@] Further information and applications: <http://www.ethz.ch/ETHWeek>

# Die Wurzel des Bösen

Ein Kulturpessimist springt ins kalte Wasser und überwindet in einer Schockkur doch noch manches Vorurteil.

VON VSETH Kulturstelle



Am Anfang war das Pubquiz. Ein gemütlicher Abend im PapperlaPub mit schweren Fragen und gutem Bier. Am nächsten Morgen sollten nicht nur die Posaunen in meinem Kopf dröhnen, auch ein Gutschein für einen Kulturbesuch meiner Wahl befand sich nun in meinem Besitz. Über einer Tasse Kaffee beschloss ich, dass verfallen lassen in unserer Wegwerfgesellschaft keine Option sei. Eine fundierte Recherche brachte mir das umfangreiche Angebot der Kulturstelle für kultivierte Veranstaltungen in Zürich vor Augen.

## Kultur für Oldies

Oper: Brillantringe, goldene Uhren, grau melierte Dauerwellen und dazugehörige Snobs so weit das Auge reicht. Ein fünfstündiger Angriff auf die Gesundheit von Geist und Trommelfell, gekrönt von wogendem Applaus (wofür auch immer) und einem Pausenbier für zehn Franken.

Ballett: Dasselbe mit viel Tüll, verrenkungsfreudigen Schönheiten und deutlich kürzer.

Tonhalle: Durchschnittsalter zwischen 90 und scheintot. Normalerweise gibt hier niemand vor, eine Geschichte erzählen zu wollen. Für die Balletteinlage sorgt der Dirigent.

Allen dreien gemein sind ungebetene Fachvorträge allwissender Musikkritiker vorgerückten Alters mit Haarausfall.

Der Konfirmationsanzug ist mittlerweile zu klein, das kleine Schwarze steht mir nicht – und darunter wird man wohl kaum eingelassen –, also weiter.

## Schmutzige Witze im Theater

Im Theater ist der Dresscode um einiges entspannter – ansonsten käme sich ein nackter Faust doch reichlich deplatziert vor. Für Unterhaltung ist durch Gebrüll und Geflüster gesorgt, dem Verständnis von Text oder gar Inhalt scheint ohnehin ein eher geringer Stellenwert eingeräumt zu werden. Unterbrochen wird das Ganze von grellen Medieneinsätzen und der beinahe obligatorischen Blut- und Dreckor-

gie. Aufgehellt wiederum wird es durch eine hohe Sterberate sowie – in Shakespeare-Komödien zumindest – durch unanständige Witze. Langanhaltende Traumata und Schlaflosigkeit sind hier wohl der Preis für die humane Länge von zwei Stunden.

Im Moods ist die Gefahr, stehen zu müssen, durchaus gegeben. Ausserdem gehört Jazzmusik eher in schlecht beheizte Flughafenlounges oder die Warteschleife der Credit Suisse.

Zum Glück nahm mir eine Kollegin die Entscheidung ab: Sie hatte kurzerhand Tickets für eine Oper eines deutschen Komponisten mit zweifelhaftem Hintergrund reserviert.

## Genie und Wahn(sinn)

Als der Moment gekommen, die Krawatte gebunden und die Karte vor Ort abgeholt war, nahm ich neben einem dunkelhaarigen jungen Mann im Smoking Platz, der in Gebete an seinen «Meister» versunken war. Er gab dann auch gleichzeitig mit dem Dirigenten den Auftakt. Schon beim Pubquiz war er mir begegnet, sehr viel menschlicher. Ansprechen wollte ich ihn trotzdem nicht.

Nach fünf langen Stunden völlig erschlagen und der festen Überzeugung, dass «der Meister», Smokingträger und die Oper im Allgemeinen die Wurzel alles Bösen sind, sank ich ins Bett. Eine eingängige Melodie liess mich jedoch nicht los, und so beschloss ich, offenbar schon wieder im Rausch, meine Vorurteile nochmals etwas aufzutauen und das Programm der Kulturstelle öfter zu besuchen – oder mich zumindest in den Newsletter einzutragen.

[I] Die Kulturstelle des VSETH unterstützt auf vielfältige Weise den Kulturgenuss der Studierenden beider Hochschulen: Neben stark vergünstigten Tickets unterstützt die Kommission auch kulturelle Projekte von Studierenden und vermittelt Kontakt zur Zürcher Kulturwelt.

[@] Weitere Informationen, das aktuelle Programm sowie die Anmeldung und Infos zum Pubquiz im PapperlaPub in diesem Semester findet ihr unter [www.kulturstelle.ch](http://www.kulturstelle.ch)

Junge Männer mit voller Wangenmatte? Selten. Mit dichten Dreitagesstoppeln? Man muss sie suchen. Der Flaum ums Kinn, die schüchternen Sprossen um die Mundpartie: Da ist die Regel. Harte Zeiten sind das mit Mitte Zwanzig: Hat der Haaransatz erst mal den Rückzug angetreten, fällt die spärlich bewachsene Wangenpartie, die nichts zu kompensieren weiss, gleich doppelt ins Auge. Männer selbst finden das so enttäuschend wie Frauen. Mehr noch seit Hipster zeigten, wie es aussehen könnte, würde es richtig wachsen.

Wischt die Testosterontränen beiseite, ihr Leid geplagten Nichtbarträger! Denn die Bubiwangen sind nichts, was man auf dem OP-Tisch nicht richten könnte. So, wie Chirurgen für mehr Fülle in Geheimratsecken sorgen, können sie auf glatten Wangen Bärte säen. Als Persönlichkeitsmerkmal, als Zeichen untrüglicher Männlichkeit, ja als Grundbedürfnis des Mannes wird der Bart chirurgisch ernst genommen; das geht so weit, dass mancher Transplantationspezialist seinen Kunden, die nur wegen der Haupthaare kommen, die Barthaar-Transplantation mit dazu empfiehlt.

Wer sich barthaarlos für den Eingriff entscheidet, dem werden unter Lokalanästhesie mehrere Haarinseln von ca. fünf Millimeter Durchmesser entnommen («Standard-Grafts»), meist aus dem Haarkranz am Hinterkopf, weil dort bei der Entnahme von Wurzelgruppen kaum sichtbare Narben bleiben, oder – sollten am Haarkranz nicht genügend Spenderhaare bereitstehen – von der Brust, vom



Weit und breit kein Bart in Sicht

BILD: WIKIHOW.COM

VERRÜCKTE CHIRURGIE

# Das grosse Wuchern

VON Barbara Lussi

Rücken oder von den Beinen. Unter dem Mikroskop werden die entnommenen Standard-Grafts sodann in Feintransplantate zerlegt («Mini-Grafts» mit drei bis fünf Haaren oder «Micro-Grafts» mit ein bis zwei Haaren). Dann werden die präparierten Haarfollikel eingepflanzt – zwischen 7000 und 15000 Haare insgesamt, je nachdem wie dicht der Bart werden soll.

Man ahnt es schon: Das dauert. Und mit 2.21 CHF bis 6.26 CHF pro Graft (je nach Graft-Anzahl und Transplantationsmethode) ist eine Barttransplantation auch nicht ganz günstig. Aber das Gefühl frischerblühter Männlichkeit darf ja was wert sein. Und so ein Transplantationsbart hält, wie zu lesen ist, immerhin ein Leben lang! ■

FIND ICH GEIL, WEIL...

## Skilanglauf

VON Sabrina Hüttermann

Vor einigen Wochen trieb es mich zum Skifahren ins schöne Engadin – ich träumte von weissen Pisten, strahlendem Sonnenschein und hohem Tempo. Stattdessen bekam ich: eiskalten Windsturm auf 3000 Meter Höhe, Schneckentempo bei schlechter Sicht und unsichere Ski- und Snowboardfahrer als Pisten-Peers. Ein Albtraum. Nach drei Stunden gab ich ernüchtert auf.

Wieder im verschneiten Tal angekommen, war nichts mehr zu bemerken von den unwirtschaftlichen Bedingungen und dem Pistenkampf auf dem Berg. Neidisch beobachtete ich die Langläufer um mich herum, die es jetzt um die Mittagszeit in die Loipe trieb.



BILD: SABRINA HÜTTERMANN

Leicht glitten sie durchs Tal, völlig unbeeindruckt von Liften, dem Wetter oder anderen, gefährlich schlechten Skifahrern. Immerhin, dieses Erlebnis brachte mich auf die Langlaufskier.

Aber nicht nur das – es gibt noch mehr Argumente für die Loipe anstelle der Abfahrts piste: Man benötigt keinen Skikurs mit nervigen, sexistischen Lehrern. Man kann sich die ganze Zeit unterhalten. (Okay, Mann wird das vielleicht negativ werten, dafür gibt es dafür gleich zwei Pluspunkte von den meisten Damen, die ich kenne.) Zudem geniesst der Langläufer die Landschaft, anstatt an ihr vorbeizuraschen. Tatsächlich: Langlaufen ist noch dazu der gesündeste Sport der Welt – Skilanglauf trainiert fast alle Muskelgruppen des Körpers, schont durch den regelmässigen Bewegungsablauf die Knie, und man ist nicht so nah am Tod wie beim Abfahrtski mit seinen teilweise über 120 km/h. Daher: Habt Mut zum Entschleunigen und geht in die Loipe! ■

KOCHDUELL ZUM ERSTEN

# Ran an die Wurzeln!

In meinem langen Leben als Polykum-Autor gab es wenig schwierigere Aufgaben als die Zubereitung eines dreigängigen Dinners aus Wurzelgemüse – doch genau dies steht mir nun bevor: mein kulinarisches Abenteuer mit der Sprossenknolle.

TEXT UND BILDER Hannes Hübner

*Menü*

~

Petersilienwurzelsuppe

~

Sellerieschnitzel im Nussmantel  
mit Taro-Topinambur-Rösti  
und dreifarbigen Möhren

~

Halva



Beim Schälen des Manioks

Was es geben soll? Petersilienwurzelsuppe als Vorspeise, als Hauptgang Sellerieschnitzel im Nussmantel mit Topinambur-Rösti und dreifarbigen Möhren aus dem Backofen und zum süssen Ende «Halva», eine indische Spezialität aus Karotten, Zucker, Pistazien und Nüssen. Ja, ich weiss, Nüsse und dergleichen sind keine Wurzeln, aber immerhin braun... Ich setze mich leger über die ausschliessliche Verwendung von Wurzeln hinweg, denn wenn es eine erste Erkenntnis dieses Kochexperiments gibt, dann die, dass es zwar alle möglichen Rezepte mit einem Hauptanteil Wurzeln gibt, immer aber werden die noch um andere Ingredienzen bereichert.

### Im Wurzelparadies

Doch erst einmal müssen Topinambur und Petersilienwurzel, die es nicht im Coop um die Ecke gibt, gefunden werden. Also auf zum Bioladen, doch auch der hat nicht alle Exoten. Weil ich ja schon mit dem Einsatz von Nüssen den «Pfad der Wurzel» ein wenig verlassen habe, muss ich nun mindestens Topinambur auftreiben. Ich fahre zum Asialaden am Bahnhof. Dort haben sie zwar

auch keinen Topinambur, aber dafür Maniok und etwas, was in Grösse, Farbe und Haarigkeit einem Rinderhoden ähnelt. Diese lustige Wurzel hat wirklich das Zeug zum Wurfball; gute Grösse, gutes Gewicht und passt sich der Hand optimal an. Mir kommt später in der Küche der Gedanke, eine davon zum Spass aus dem Fenster zu werfen. Die Knolle stellt sich übrigens als Taro heraus, die Wurzel einer Aronstabverwandten und häufig im Äquatorgebiet konsumiert.

Auf dem Heimweg komme ich an einem türkisch angehauchten Gemüseladen vorbei und sehe endlich die violett gemusterte Knolle des Topinamburs. So gab es schlussendlich Maniok-Taro-Topinambur-Rösti. Wenn das nicht wurzelgemüsig ist, weiss ich auch nicht weiter.

### Hauptsache Schälen

Die Petersilienwurzeln sollen laut Rezept eben nicht geschält werden. Während ich diesen Satz notiere, kocht die Milch um die Petersilienwurzeln ein erstes Mal über. Ich fluche. Möglicherweise erweist sich die Schale als Geschmacksträger, aber beim Pürieren erweist sie sich vor allem als Ärgernis, denn jetzt schwimmen kleine Schalenstücke in der Suppe. Nachdem sie ein zweites Mal



Brutzel: Sellerieschnitzel im Haselnussmantel



Oben v.l.n.r.: helle Möhre, gelbe Möhre, Topinambur, Knollensellerie, Taro  
 Unten v.l.n.r.: rote Möhre, Petersilienwurzeln, Maniok

übergekocht ist, reicht es mir. Ich nehme sie zur Strafe vom Herd und postiere sie auf dem Fenstersims in Wartstellung.

Nun geht's an den Hauptgang. Die dreifarbigten Karotten sind schnell geschält, geviertelt und mit einer öligen Salz-Kräutermischung bestrichen. Im Backofen sind sie nach zwanzig Minuten bei 200°C innen noch weich, aber aussen gegrillt. Bei den drei anderen Knollen heisst es: Schälén, was das Zeug hält! Maniok und Taro sind geschält weiss und schleimig, besitzen aber eine feste Rinde. So fest, dass sogar der Sparschäler «Rex» einem Kartoffelschäler weichen muss. Nur beim Topinambur weiss man nicht so richtig, ob er wirklich geschält ist oder nicht. Denn er sieht auch nach dem Schälén noch weisslich-beige aus, mit leichten lila Zonen.

### Braune Erdlinge im Dampfkochtopf

Wie lange brauchen Maniok, Topinambur und Taro überhaupt im Dampfkochtopf? Ich muss es ausprobieren! Nach zehn Minuten kochen auf Stufe 2 ist der Topinambur noch hart wie Stein, doch Maniok und Taro zergehen schon förmlich auf der Zunge. Vielleicht sollte ich aus meinen drei Wurzelhelden lieber einen feinen Stock stampfen, statt sie zu Rösti zu reiben? Der Pams in der Pfanne sieht denn auch etwas bleich aus, aber von der Struktur her ähnelt er doch der Rösti. Macht nichts, weiter geht's mit den Sellerieschnitzeln.

Dummerweise hat die Käse-Ei-Nussmischung, mit der ich sie paniere, nicht mitbekommen, dass sie an der Sellerieoberfläche haften muss. Daher fällt sie ständig runter und das Sellerieschnitzel im Nussmantel verkommt etwas zum Sellerieschnitzel an Nussmantel. Meine Gäste nehmen's mit Humor und anfängliches «Ahh!» und «Ohhh!» wird von zufriedenerem «Mhhh» abgelöst. Nur die Rösti ist einigen zu weiss innen.

### Sweet Ending

Laut Rezept bestehen «Halva» aus geriebenen Rüebli, welche in Milch gekocht und anschliessend mit Zucker, Butter und Nüssen versetzt werden. Was einfach klingt, dauert eine geschlagene Stunde und brennt ordentlich an... Die Katastrophe entpuppt sich zum allseitigen Erstaunen aber als traumhaftes Dessert. Es schmeckt in faszinierender Weise wie Karamellbonbons, mit einem feinen Nachgeschmack von Rüebli.

Leider haben wir keinen Händöpfler zum Nachspülen im Haus, aber ein kleines Bierchen tut's nach der anstrengenden Kocherei auch.

**FAZIT:** Wurzelgemüse ist cool, muss aber aufwendig verarbeitet werden und braucht viele Beilagen.



Petersilienwurzelsüppchen garniert mit...

...mooskrauser Petersilie!

# Gegessen wird, was aus dem Boden kommt!

Wurzeln. Ich denke an Bäume, meine Heimat, Mathematik, aber bestimmt nicht ans Essen. Doch heute soll ich ein komplettes Menü nur aus Wurzeln kochen. Insgesamt neun verschiedene dieser erdigen Gesellen verarbeite ich im Laufe des Abends zu einem Drei-Gänge-Souper.

TEXT UND BILDER Dominik Roth



## Die Vorspeise – wurzeliges Carpaccio

Carpaccio – Fleisch und dann noch roh. Männlicher geht's nicht! Aber heute gibt es kein Fleisch, denn Fleisch ist bekanntlich keine Wurzel. Dass man auch aus solchen Carpaccio machen kann, wusste ich nicht. Dass es gut schmeckt, hätte ich nicht mal geahnt!

Erst schäle und schneide ich Randen, schwarzen Rettich und Kohlrabi in Scheiben. Hauchdünn sollen sie sein, aber vor allem der schwarze Rettich macht Mühe: So hart, wie der ist, gibt es mehr Stücke als Scheiben und ich frage mich, ob meine Zähne da mitmachen. Im Übrigen ist er innen gar nicht schwarz, sondern weiss. Mir kommt die zündende Idee: ein Käsehobel! Doch abgesehen davon, dass ich beinahe einen Finger verliere, hilft der nicht viel. Randen und Kohlrabi gehen besser. Die Scheiben lege ich in einen Suppenteller und wende mich der Marinade zu: Orangen- und Zitronensaft, gemischt mit Rapsöl und einem Schuss Ahornsirup. Das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und über die Wurzelscheiben giessen. Ich werfe einen letzten kritischen Blick auf den Teller und lasse das Carpaccio für eine gute Stunde ziehen.

Vor dem Servieren bereite ich eine Gewürzmischung vor: Oregano und Salz werden zusammen mit gerösteten Pinienkernen gemörsert, dazu kommt die abgeriebene Schale der Zitrusfrüchte. Die Mischung wird auf den Wurzeln verteilt und macht insgesamt zumindest einen interessanten Eindruck!

Mit ein bisschen Fantasie sieht die rote Beete aus wie Rindfleisch, nur schmecken tut sie anders. Aber die Reaktionen meiner tapferen Gäste sind ermutigend: »Fein!« und »Nicht schlecht...« Naja, immerhin. Einzig der dominante Geschmack des schwarzen Rettichs wird bemängelt. Die Versuchskaninchen bleiben trotzdem brav sitzen, das werte ich als ersten Erfolg!

## Waschen, bürsten und schmoren zum Hauptgang

Hier bedeutet ‚kochen‘ erst einmal waschen, bürsten, schälen und schneiden. Aus Topinambur, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Steckrüben und Knollensellerie schnitze ich mittelgrosse Stücke. Im Bräter dünste ich zwei Zwiebeln und eine Pfefferschote an. Danach kommt der Weisswein dazu, es reut mich ein wenig, doch Rezept ist Rezept. Zu guter Letzt kommt das Wurzelgemüse zusammen mit einer Dose Tomaten (inklusive Saft),



Rosinen und einer Zimtstange hinein. Das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, kurz aufgekocht und dann in den Ofen befördert. Dort köchelt es friedlich vor sich hin, eine gute Stunde dauert es, zwischendurch beäuge ich die Wurzelarmada und rühre kräftig um. Auf dem Tisch wird der Schmortopf mit klein geschnittener Petersilie angerichtet und sieht echt appetitlich aus! «Was gibt es dazu?» wird als Erstes gefragt. Damit habe ich nicht gerechnet. Ich gehe Brot schneiden. Das ist allerdings gar nicht nötig, denn auch ohne ist dieser Hauptgang wirklich schmackhaft! Meine Gäste und ich sind erstaunt und wir geniessen einen Nachschlag. Klar, das Ganze ist wurzellastig, aber die Steckrüben sind innen erstaunlich weich, während der Sellerie schön bissig bleibt: Für Abwechslung ist gesorgt. Als Durchbruch werte ich das Gericht, als ich ernsthaft nach dem Rezept gefragt werde! Als der Bräter und die Teller leer sind, schaue ich in zufriedene, satte Gesichter. Doch eine Wurzel, die wohl bekannteste von allen, fehlt noch.

### Rüebli zum Dessert

Die guten alten Rüebli, oder Möhrchen, gibt's zum Schluss. In dünne Scheiben geschnitten, haue ich sie in die Pfanne und brate sie mit ein wenig Olivenöl an. Im Rezept steht: Je nachdem, wie fest man sie mag, soll man sie länger oder weniger lang braten. Ich mag keine Altersheim-Kost, also reichen fünf Minuten. Jetzt kommt der Coup: In die Pfanne kommen einige Esslöffel Honig. Das kenne ich von gebratenen Bananen, aber mit Rüebli?

Die gebratenen Möhrchen sehen, schön auf dem Teller angerichtet, immer noch wie Rüebli aus, also gar nicht süß. Sind sie aber, doch so wirklich überzeugen mag dieses Dessert nicht. Hängt vielleicht auch damit zusammen, dass ich schon acht Wurzeln intus habe. Im Anschluss ans Dessert heisst es dann auch: «Jetzt brauche ich noch ein Stück Schokolade!»

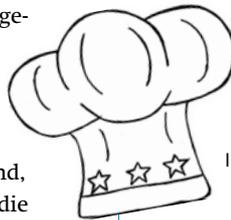
**Guten Appetit den mutigen Nachahmern!**



Der Schmortopf ist bereit.



Das Randen-Carpaccio wird gehobelt.



## INFO Polykum-Kochduell

In der ersten ETH Woche geht's um das Thema Ernährung. Ein Anstoss fürs Polykum, unsere Leserinnen und Leser für kreatives Kochen zu begeistern!

In unserer neuen Rubrik «Polykum-Kochduell» treten pro Ausgabe zwei Hobbyköche und zwei Menüs gegeneinander an. Die Menüs interpretieren jeweils das Thema der aktuellen Ausgabe. Je eigenwilliger und verwegener, desto besser!

### Wer kann mitmachen?

Jede/r ETH-Student/in, der/die gerne kocht, aber auch Lehrpersonen der ETH. (Kochduelle Student/in gegen Professor/in sind nicht auszuschliessen!)

### Was erwartet mich?

Ein unterhaltsames Kochexperiment, der Genuss des Menüs zusammen mit Freunden, 50 CHF zur Unterstützung deines Kochexperiments und, wenn du gewinnst, ein Gastrogutschein für den Raum Zürich. (Verlierer erhalten einen Trostpreis)

### Wie kann ich mich bewerben?

Bitte sende deine Menüvorschläge passend zu den kommenden Polykum-Ausgaben «Draussen», «Strom», «Warum» und «Meer» bis zum 21.2.15 an [redaktion@polykum.ethz.ch](mailto:redaktion@polykum.ethz.ch)

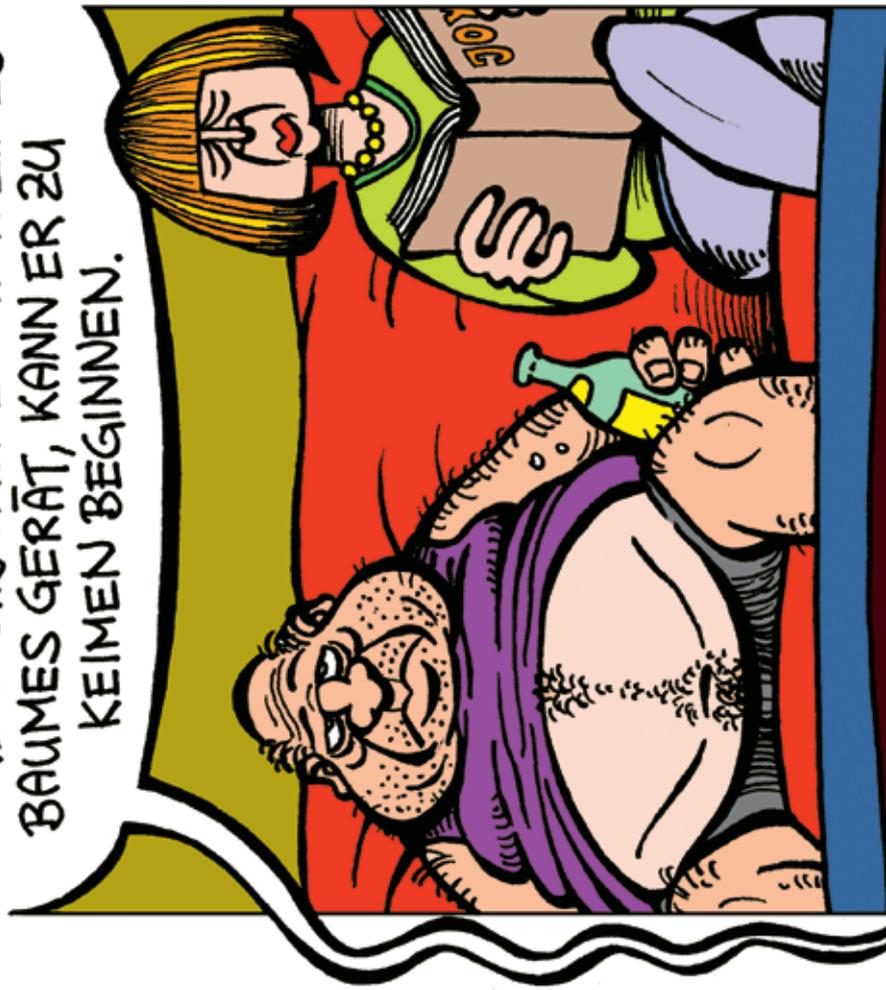
### Wer ist dein Gewinner?

Welches Menü hat dich als Polykum-Leser/in am meisten überzeugt? Schreibe uns deine Meinung mit Begründung an [redaktion@polykum.ethz.ch](mailto:redaktion@polykum.ethz.ch)

# ALF

VON  
GRÜNINGER

WENN DER SAHENEINER WÜRGE-  
FEIGE IN DAS KRONENDACH EINES  
BAUMES GERÄT, KANN ER ZU  
KEIMEN BEGINNEN.



DER FEIGENSAMEN BILDET LUFT-  
WURZELN AUS, DIE AM STAMM ENT-  
LANG RICHTUNG BODEN WACHSEN.  
FÜR DEN BAUM ENDET DAS SCHLECHT:





ES DAUERT ZWAR VIELE JAHRE,  
ABER SCHLIESSLICH STRANGULIERT  
DAS WURZELGEFLECHT DEN WIRTS-  
BAUM, BIS DIESER EINGEHT.



DAS FINDEST DU  
WOHL WITZIG, WAS?

# Vom Rüebli zur Mohrrübe

Dir ist völlig klar, wie das längliche,  
orangefarbene Wurzelgemüse heisst?  
Prima, so klar ist das nämlich nicht – denn  
Rüebli haben viele Namen. Eine Suche  
nach der Sprachwurzel der Wurzel.

VON **Juliana Troch**



BILD: IRENE THUT-BANGETER

Dass es regional einige Sprachunterschiede gibt, davon kann jeder Schweizer ein Lied singen – nicht erst seit der Rapper Bligg mit den Zeilen «Eusi Mundart esch vielfältig, mängs Chende esch überwältigt, s'Sprochangebot i eusem Land esch gross, grächnet im Verhältnis» die Charts erobert hat. Noch verrückter wird es, wenn man nicht nur die Schweizer Mundarten, sondern die Dialekte im gesamten deutschsprachigen Raum berücksichtigt. Das wissen nicht nur norddeutsche Touristen, die sich schon einmal am Wort «Chuchichäschtli» versucht haben, sondern auch Zürcher, die in Hamburg mal zum «Klönschnack» eingeladen wurden.

## «Sag mir, wie du das Rüebli nennst und ich sage dir, woher du kommst»

Tatsächlich lassen sich die unterschiedlichen Sprachwurzeln anhand von Wurzelgemüse prima zusammenfassen: Nennst du das orange Gemüse «Karotte»? Dann stammst du höchstwahrscheinlich aus einer Region südlich von Erfurt oder aus Österreich. Sagst du «Möhre»? Dann hast du deine Kindheit wahrscheinlich nördlich von Mainz verbracht, aber südlich von Hamburg. Sagt ihr zu Hause vielleicht sogar «Mohrrübe»? Dann stammst du mit hoher Wahrscheinlichkeit aus den neuen Bundesländern – allerdings nicht aus Thüringen oder Sachsen. Dort ist

nämlich doch wieder die Möhre zu Hause. Gibt es bei dir nur gelbe Rüben oder Gelbrüben in der Rübilitorte? Hallo Süddeutschland, du bist wahrscheinlich südlich von Würzburg gross geworden. Oder gehörst du zur Minderheit, die zu Mohrrüben tatsächlich «Wurzeln» sagt? Dann stammst du wahrscheinlich aus Schleswig-Holstein oder Niedersachsen, egal ob Nord- oder Ostsee, Hauptsache am Meer.

Letztere pragmatische Namensvariante stammt wahrscheinlich vom plattdeutschen «Wortel» ab, während «Karotten» als Wort erst im 16. Jahrhundert aus Frankreich zu uns kamen. «Mohrrübe» kommt laut Duden von «Möhre» und «Rübe» und geht mit der doppelten Betonung auf Nummer sicher, auch wirklich als Wurzelgemüse verstanden zu werden. Und «Rüben»? Auch eher dehnbar, aber sie landen wohl deutlich häufiger in der Küche als verwandte Steckrüben und Zuckerrüben. Da soll noch einer sagen, «Wurzel» wäre zweideutig!

### Die Kartierung der Karotten

Wer die Verteilung von Karotten-, Möhren-, Rübli- und Wurzelsprechern am liebsten anhand bunter Landkarten studiert, der sei auf den «Atlas zur deutschen Alltagssprache» verwiesen. Das Kooperationsprojekt der Universität Salzburg in Österreich und der Université de Liège in Belgien erhebt seit rund zehn Jahren per Internet Daten, wer was wo wie nennt, und vergleicht diese mit Daten älterer Erhebungen. Wer hätte zum Beispiel gedacht, dass alles Land bis Frankfurt eindeutig von Erdäpfeln und Herdäpfeln regiert wird und erst nördlich davon das Kartoffelland beginnt? Und warum zur Hölle nennen die Leute in Rheinland-Pfalz die gleiche Knolle «Grundbirnen»?

### Demokratie der Worte

Wie die Wurzel-Nenner werden auch die Grundbirnen-Sager ausserhalb ihres Heimatkreises auf Verständigungsschwierigkeiten stossen. Wo zu viele Missverständnisse auftreten, übernimmt man den Begriff der Mehrheit – man könnte sagen, es herrscht ein demokratisches Prinzip der Verständigung. Diesem Prozess fällt zunehmend die Wurzel zum Opfer: Noch vor vierzig Jahren war der Begriff in ganz Norddeutschland verbreitet. Mit dem Rückgang des Niederdeutschen wich die Wurzel zunehmend der Möhre, in fast ganz Mecklenburg-Vorpommern sagt man inzwischen «Mohrrübe». So ist es nur eine Frage der Zeit, bis die Wurzel verschwindet. Und mit ihr das wunderbare Wortspiel der Wurzelsprachwurzel.

[@] [www.atlas-alltagssprache.de](http://www.atlas-alltagssprache.de)

## Impressum

**Herausgeber:** VSETH, Verband der Studierenden an der ETH, Universitätstrasse 6, ETH Zentrum CAB, 8092 Zürich, Tel. 044 632 42 98, Mail: [vseth@vseth.ethz.ch](mailto:vseth@vseth.ethz.ch), Link: [vseth.ethz.ch](http://vseth.ethz.ch)

**Redaktion:** Polykum, Zeitung des VSETH, Universitätstrasse 6, ETH Zentrum CAB, 8092 Zürich, Tel. 044 632 56 94, Mail: [redaktion@polykum.ethz.ch](mailto:redaktion@polykum.ethz.ch), Link: [www.polykum.ch](http://www.polykum.ch)

**Redaktionsleitung:** Julia Fauth (jf)

**Redaktion:** Barbara Lussi (bl), Hannes Hübner (hh), Moritz Vifian (mv), Dominik Roth (dr), Philipp Gautschi (pg), Shilpi Singh (si), Philipp Pauli (pp), Joannis Koepsell (jo), Ilja Shapiro (is), Alessandro Lägeler (al), Robin Bloch (rb), Sabrina Hüttermann (sh), Benjamin Erdman (be), Patrick Oberholzer (po), die drei Sonderzeichen

**Titelbild:** Hannes Hübner

**Lektorat:** Barbara Lussi

**Comic:** Thom Grüninger

**Layout/Gestaltung:** Moritz Vifian

**Administration:** Barbara Lussi, Tel. 044 632 57 53, [info@polykum.ethz.ch](mailto:info@polykum.ethz.ch)

**Wettbewerbe und Verlosungen:** Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Mitarbeiter und deren Partner sind von Wettbewerben und Verlosungen ausgeschlossen.

**Adressänderungen:** Adressänderungen können selbstständig unter [www.adressen.ethz.ch](http://www.adressen.ethz.ch) vorgenommen werden. Sollte kein Postversand mehr erwünscht sein, kann dies ebenso unter [www.adressen.ethz.ch](http://www.adressen.ethz.ch) angegeben werden (Versendungen > per Post an: keine Postzustellung).

**Anzeigenmarketing:** Zürichsee Werbe AG, Seestrasse 86, 8712 Stäfa, Tel. 044 928 56 11, Fax 044 9288 56 00, [polykum@zs-werbeag.ch](mailto:polykum@zs-werbeag.ch)

### Anzeigenschluss:

März 2015 («Draussen») 18. Februar 2015

April 2015 («Strom») 18. März 2015

Mai 2015 («Warum») 15. April 2015

**Druck:** Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

**Auflage:** Druckauflage 25 254 Exemplare, Mitgliederauflage 15 598 Exemplare (WEMF bestätigt 2012). Das Polykum erscheint 9-mal jährlich.

**Leserbriefe:** Das Polykum-Team freut sich über Anregungen, Kritik und Lob. Kürzere Leserbriefe haben eine grössere Chance veröffentlicht zu werden. Die Redaktion behält sich vor, Kürzungen vorzunehmen. Mail: [redaktion@polykum.ethz.ch](mailto:redaktion@polykum.ethz.ch)

**Wanted:** Schreibtalente für die Polykum-Redaktion gesucht! Hast du bereits erste journalistische Erfahrungen gesammelt und möchtest du dein Taschengeld mit Schreiben aufbessern? Dann fehlst genau du in unserem kreativen Team! Bewerbungen an: [julia.fauth@polykum.ethz.ch](mailto:julia.fauth@polykum.ethz.ch)

printed in  
**switzerland**



# The weird roots of the word «weird»

All words have origins. Some of them reflect a surprising amount of history.

VON **Torben Halbe**

«Weird» is a very popular word these days. It is commonly used to describe something that is perceived as very strange. In this sense, it has been applied to generations of nerds. But «weird» actually stems from the ancient Anglo-Saxon word «wyrð», which had a much deeper meaning, denoting «fate» as a cosmological concept. How did this word suffer the fate of becoming just another synonym for «strange»?

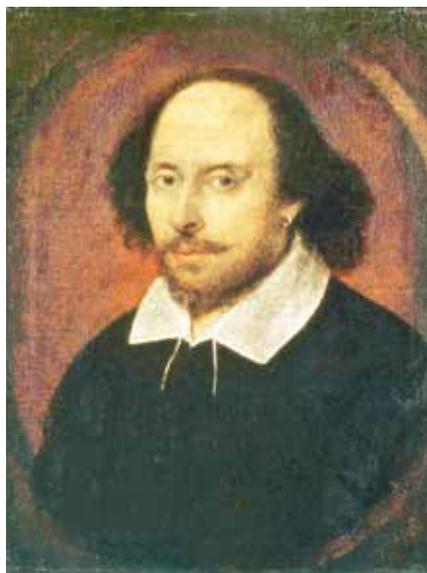
## The concept of fate in Anglo-Saxon paganism

The Anglo-Saxons came to England from Angeln and Sachsen in what is today Germany in the wake of the Roman retreat in the early 5<sup>th</sup>

Century. In the centuries that followed, «wyrð» probably expressed a world-encompassing idea of fate in their Germanic paganism. Since all written sources of this concept are dated after the beginning of Christianisation, the actual meaning and importance of the term are somewhat unclear today. It is thought, however, that the original meaning was very different from most modern concepts of fate.

First, it was non-deterministic. «Wyrð» was inevitable, but it took place as a process, not as something previously determined. This is similar to the related German word «werden», «to become». «Wyrð» was what was currently happening, without any implications for what was going to happen later on. Second, very much unlike the modern Western idea that fighting fate is heroic, the Anglo-Saxons found any attempts to go against fate foolish and weak. But this fatalism did not necessarily reflect a pessimistic outlook.

The word «wyrð» was closely related to «worth» (and German «Wert»). In that sense, the idea of «wyrð» might have been that, as long as you were accepting of fate and



took an active role in it, every ordeal you went through would increase your worth, which was understood to translate directly into an improved social standing.

## Christianity and Shakespeare

From the early 7<sup>th</sup> Century onwards, more and more Anglo-Saxons converted to the Christian faith. The missionaries made sure to define their God and heaven as unchanging and thus not subject to «wyrð», unlike the former pagan gods. The idea that harsh fates would automatically grant worth if properly dealt with was discontinued; instead, divine protection and redemption from harsh fates were emphasized. When

Christianity consolidated, the word «wyrð» eventually became extinct in England, although it survived in Scots as «weird», denoting (Christian) fate.

Around 1605, Shakespeare used this Scots word in his play «Macbeth», calling his three witches «the weird sisters». The term was a good choice, because these characters present ominous prophecies in the play. Denoting them by a word that means «fate» but sounds strange to an English audience then added to their mystical appearance. Based on this precedent, people started using «weird» to mean «very strange». Thus began the development towards the modern meaning of the word.

„Es macht Spass, mit innovativer Technologie neue Sensoren zu entwickeln.“

Pernilla Andersson,  
R&D Engineer Sensor Innovation



„Become part of the Sensirion success story“ – Wollen Sie Ihrer Karriere den entscheidenden Kick geben und sich neuen Herausforderungen stellen? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen bei Sensirion.

Sensirion steht für Hightech, Innovation und Spitzenleistungen. Wir sind der international führende Hersteller von hochwertigen Sensor- und Softwarelösungen zur Messung und Steuerung von Feuchte, Gas- und Flüssigkeitsdurchflüssen. Unsere Sensoren werden weltweit millionen-

fach in der Automobilindustrie, der Medizintechnik und der Konsumgüterindustrie eingesetzt und tragen zur stetigen Verbesserung von Gesundheit, Komfort und Energieeffizienz bei. Mit unserer Sensorik liefern wir damit einen aktiven Beitrag an eine smarte und moderne Welt.

Schreiben Sie Ihre eigenen Kapitel der Sensirion Erfolgsgeschichte und übernehmen Sie Verantwortung in internationalen Projekten. Stimmen Sie sich auf [www.sensirion.com/jobs](http://www.sensirion.com/jobs) auf eine vielversprechende Zukunft ein.

[www.sensirion.com/jobs](http://www.sensirion.com/jobs)

**SENSIRION**  
THE SENSOR COMPANY

BERGWALD  
PROJEKT



Freiwillig arbeiten im Bergwaldprojekt.

[www.bergwaldprojekt.org](http://www.bergwaldprojekt.org)

Spenden für den Bergwald

Konto PC 70-2656-6

SMS GO BERGWALD an 488 senden (CHF 10.-/SMS)



reformiertes  
hochschulforum zürich

## Frühjahrs- semester 2015



### Kultur plus

#### Erkundungen im urban jungle

Im vielfältigen kulturellen Angebot der Stadt Zürich die Perlen finden und mit andern das Besondere erleben und bereden. Wie's geht: [www.hochschulforum.ch](http://www.hochschulforum.ch)

### Eine Woche im Kloster

#### Bei den Dominikanerinnen in Ilanz

Zeit fürs eigene, ungestörte Arbeiten. Ermöglicht durch Einzelzimmer, feine Küche, strukturierte Tage in einer Gruppe von Studierenden. In den Frühlingferien, Ostermontag, 6. bis Sonntagmittag, 12. April 2015

### Treffpunkt Beiz

#### Debora kocht

Ein feines Essen in gemütlicher Atmosphäre und mit anregenden Gesprächen unter Studierenden verschiedener Fakultäten. Jeden Freitag, ab 20. Februar 2015, 12.15, Studierendenfoyer, Hirschengraben 7 (5 Minuten von UZH und ETH)

### Aktives Relax-Training

#### Entspannungsübungen für den Alltag

Du bist in einer Prüfungsphase, leidest unter Stress, ... Im Kurs erlernst Du Übungen zur aktiven Entspannung. 4x dienstags, ab 10. März 2014, 18.15 – 19.45, KOL-Q-2, UZH Zentrum

Details/weitere Angebote: [www.hochschulforum.ch](http://www.hochschulforum.ch)

# Unverwurzelt in der Uni

Der Fall machte im Herbst landesweit Schlagzeilen: Einem ehemaligen ETH-Professor wird nach 39 Jahren in der Schweiz die Einbürgerung verwehrt. Begründung: Er sei nicht genügend integriert. Ein Einzelfall oder die logische Konsequenz eines Lebens im akademischen Parallelkosmos?

TEXT **Juliana Troch** ILLUSTRATION **Thomas Grüninger**

Ein Leben in der Wissenschaft, das klingt auf den ersten Blick aufregend: Entdecken, was noch niemand weiss, Erkenntnisgewinn schaffen, um die Welt reisen für Konferenzen oder Forschungsprojekte, im Ausland arbeiten. Vielleicht eine bahnbrechende Entdeckung machen und eines Tages als Professor ein eigenes Team leiten. Doch ein Leben in der Wissenschaft heisst auch überall zu sein, nur nicht zu Hause. Das Glück, zeitweise im Ausland arbeiten zu dürfen, wird zu einem Fluch. Wer innerhalb des Studiums nicht umgezogen ist, absolviert oft anderweitig einen Auslandsaufenthalt, es folgen drei bis vier Jahre promovieren – häufig in einer neuen Stadt. Postdocs dauern häufig nur ein bis zwei Jahre, mit Pech in immer neuen Städten oder sogar neuen Ländern. Wer mit viel Glück nach einigen Postdoc-Stellen das erste Mal eine unbefristete Anstellung findet, der ist nicht selten bereits vier- bis fünfmal umgezogen und hat bereits in drei verschiedenen Ländern gelebt.

## Zum Umziehen gezwungen

Auslandserfahrung wird nicht nur gewünscht, sondern regelrecht erzwungen; schliesslich geht es um den weltweiten wissenschaftlichen Austausch und darum, sich ein internationales Netzwerk aufzubauen. Für viele Förderprogramme des Schweizerischen Nationalfonds (SNF) beispielsweise ist ein längerer Auslandsaufenthalt von ein bis zwei Jahren bei der Bewerbung nicht nur Bonus, sondern Bedingung. Ständige Umzüge, kurze Verweilzeiten, der Druck, in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Ergebnisse zu produzieren, die ewige Unsicherheit, ob es reicht und wie es weitergeht: Wie soll man sich da an jedem Ort gut integrieren, sich jedes Mal ein neues Umfeld aufbauen? Ist es die Mühe überhaupt wert, wo man

doch eh bald wieder weg ist, an einer neuen Universität, in einer neuen Stadt, in einem neuen Land, weit weg von den gerade lieb gewonnenen Freunden?

## Leben in der Blase

Wer sich mit ausländischen Doktoranden und Postdoktoranden über ihr Umfeld unterhält, hört häufig eine ähnliche Geschichte: Nein, viele Schweizer Freunde hätten sie nicht unbedingt, ein paar Bekannte aus dem Institut und die Nachbarn vielleicht. Deutsch? Ja, am Anfang ein Sprachkurs, ausreichend, um in der Kneipe ein Bier zu bestellen. Aber die deutsche Sprache sei doch furchtbar kompliziert und dann so schwer zu verstehen, ausserdem würden an der ETH doch eh alle Englisch sprechen. In der Freizeit? Mit den Kollegen aus dem Institut mal ein Bier trinken gehen oder am Wochenende in die Berge fahren. Zwischen der ganzen Arbeit am nächsten Paper, dem nächsten Talk und dem nächsten Projekt, das hoffentlich die nächste Stelle sichert, bleibt ohnehin wenig Zeit für anderes. Zwischen zwei Laborsessions kann man sich auch am Wochenende im Institut prima auf einen Kaffee treffen – wie man selbst sind auch die Kollegen immer da.

Das Leben in der Wissenschafts-Blase ist durchaus nicht unangenehm. Man ist auf der gleichen Wellenlänge, hat ähnliche Probleme und Interessen. Manch einer blüht in diesem Umfeld richtig auf, fühlt sich (endlich) verstanden. Andere leiden unter der Distanz zu Familie und Freunden und fühlen sich, als wären sie nie richtig angekommen, fremd ausserhalb der Universitäts-Blase, in der es doch allen ähnlich geht. Der Druck, möglichst viel zu publizieren, erschwert es, Leute ausserhalb der Universität kennenzulernen. Gleichzeitig sind Erfolg und Publikationen der einzige Weg, dem Teufelskreis der Befristung zu



entriten und vielleicht eines Tages eine unbefristete Stelle zu finden.

### Akademische Nomaden

Das Phänomen der Universitäts-Blase ist kein ETH-spezifischer Einzelfall. Weltweit ziehen Wissenschaftler nomadenhaft von einer befristeten Stelle zur nächsten, ein ständiges Kommen und Gehen, bei dem die Hälfte der Zeit dafür draufgeht, nach dem nächsten Job zu suchen oder auf Konferenzen mit alten und neuen Kollegen in Kontakt zu bleiben. In diesem global umspannenden Netzwerk kennt jeder jeden – nicht selten, weil man schon in der Vergangenheit zusammen an der gleichen Universität oder am gleichen Projekt gearbeitet hat. Während man sich bei einer wissenschaftlichen Karriere im eigenen Land noch häufig auf ein regionales Netz aus Familienbeziehungen und alten Freundschaften verlassen kann, ist das Institut, an dem sie arbeiten, für ausländische Wissenschaftler häufig der einzige Pool, aus dem sie ihre Freunde und Bekannten schöpfen können.

### Der Zufall bestimmt, wohin es geht

In welches Land es jemanden als Nächstes zieht, ist meist keine bewusste Entscheidung, sondern immer eine Funktion der Faktoren, wo gerade von einer attraktiven Arbeitsgruppe ein passendes Projekt an der richtigen Universität ausgeschrieben wird. Ben Ellis, gebürtiger Engländer und seit zweieinhalb Jahren Postdoc an der ETH, ging es so: Der Umzug in die Schweiz war für ihn eine Entscheidung für ein interessan-

tes Jobangebot zur richtigen Zeit. Für ihn war es der vierte Umzug nach zwei Stationen in England und einem zweijährigen Postdoc im Bundesstaat Washington in den USA. «Mir war klar, worauf ich mich da einlasse, als ich in die Wissenschaft gegangen bin», erklärt er, «aber es ist ein ziemlich ausbeuterisches System.» Während man als Student noch schnell Anschluss fände, werde es mit zunehmendem Alter nicht einfacher, sich jedes Mal einen neuen Freundeskreis aufzubauen, auch weil es unter den Postdocs weniger gemeinsame Aktivitäten gebe. Vor allem für junge Familien seien die vielen Umzüge problematisch. «Wenn es eine Chance auf eine unbefristete Stelle in Zürich geben sollte, würde ich gerne bleiben», erklärt er, aber bis dahin gilt es, weiterhin ein Auge auf den Arbeitsmarkt zu haben. Vielleicht wird ja irgendwann irgendwo zum richtigen Zeitpunkt die richtige Stelle frei. Und dann würde es sich endlich mal lohnen, richtig anzukommen.

### INFO Erfahrungen?

Wie ergeht es euch? Habt ihr auch das Gefühl in einer universitären Blase zu leben und zu arbeiten?

Wir freuen uns auf eure Kommentare und Gedanken zum Thema, schreibt uns doch unter:

[juliana.troch@erdw.ethz.ch](mailto:juliana.troch@erdw.ethz.ch)

# «Wo oder wann fühlst du dich verwurzelt?»

Unsere Autorin hat sich mal auf dem internationalen ETH-Campus umgehört.

VON **Juliana Troch**

«For me the location or a particular place is not the main factor. The main factor is the people surrounding me. For example it could be a campsite in the deep forest when my friends and I are sitting around the campfire and sing songs for the whole night, or the pub, where friends are chatting about things only we understand, or in the lab, when you can always ask your colleagues and friends random stuff, or even back at home, when you just sit on the couch and talk with your mom about everything and nothing.»

**Anna**, Moskau (Russland)

«In Seattle, meiner Heimatstadt, zwischen dem Meer und den Bergen. Go Hawks!»

**Jakub**, Seattle (USA)

«It was the first day of Chinese New Year and the first time I was abroad to celebrate it. Near the end of the day, we entered the Masoala Rainforest at Zurich Zoo where I felt home so much – 24° C and very familiar humidity. The atmosphere made me feel very rooted and since then I came back again and again.»

**Ying-Jui**, Taipei (Taiwan)

«Obwohl ich keine Zürcherin bin, fühle ich mich in Zürich in der «Üetli», unserer Wohnung, zu Hause. Wir leben zu fünft in der Wohnung und ich fühle mich dort verwurzelt, weil ich mit meinen Mitbewohnern meine Muttersprache Romanisch sprechen kann und weil ich mich, wann auch immer ich in die Wohnung komme, wie zu Hause wohlfühlen kann.»

**Anna**, Disentis (Kanton Graubünden)

«Nördlich des Lakritzäquators, wo die Leute gute Süßigkeiten noch zu schätzen wissen...»

**Nico**, Kiel (Deutschland)

«On the Neva banks during the white nights sometime in June, when I hear the waves splashing, see the bridges opening to let the ships pass, and watch the twilight getting brighter.»

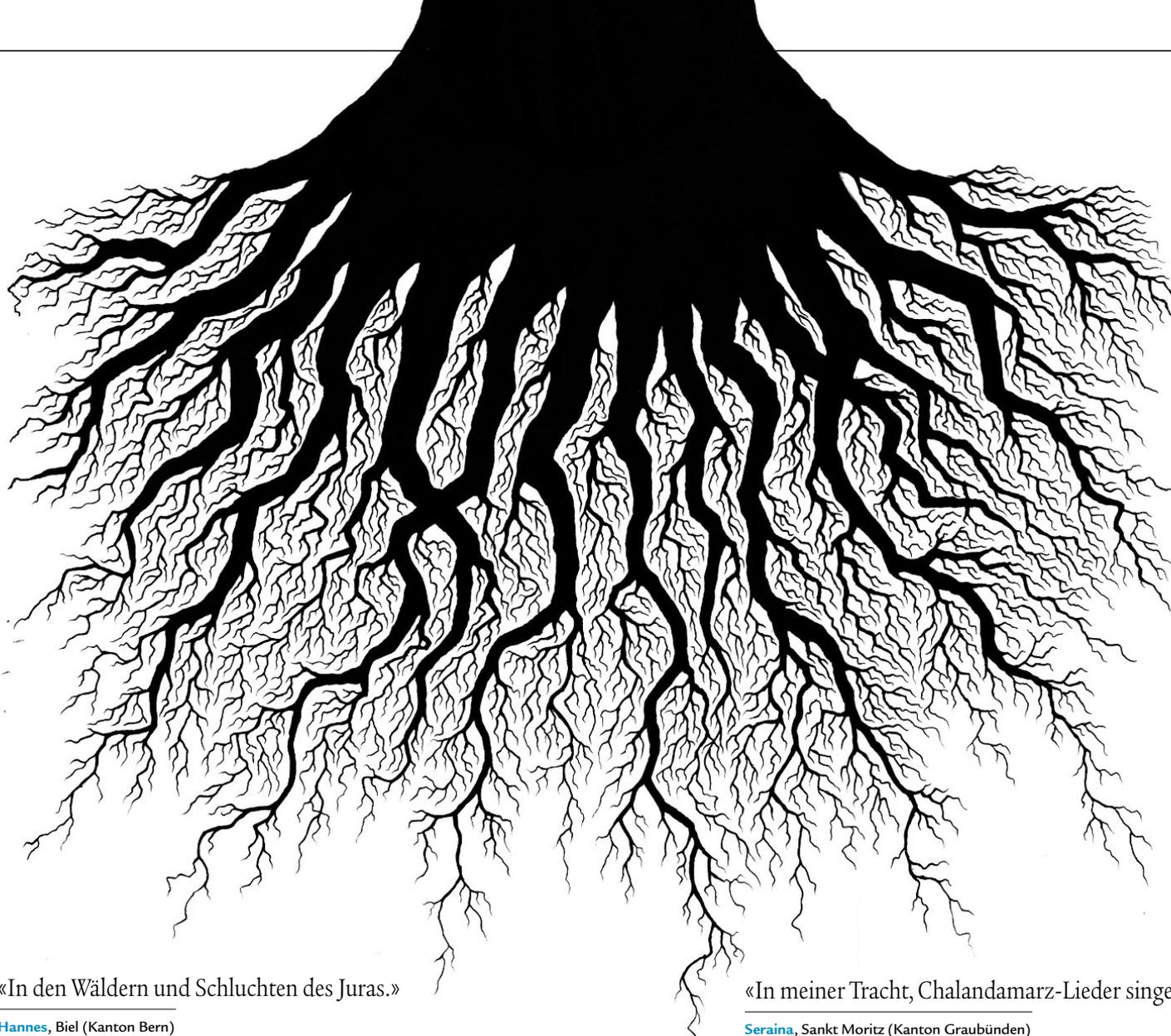
**Dina**, St. Petersburg (Russland)

«When my untold words run on the surface of the Sazava river, rippled only by ducklings and a breeze playing with the willows. Where the sun reflects its orange dusk for those who can hear the bohemian countryside, slowly falling asleep.»

**Katerina**, Cercany (Tschechien)

«The smell of salted fish and shrimp paste makes me feel at home. Especially when I eat it as a mixture with Nasi Goreng, it's definitely the best!»

**Dea**, Tangerang (Indonesien)



«In den Wäldern und Schluchten des Juras.»

Hannes, Biel (Kanton Bern)

«In meiner Tracht, Chalandamarz-Lieder singend.»

Seraina, Sankt Moritz (Kanton Graubünden)

«Sitting outside in the grass with my friends, enjoying the moment, nice landscape, silence and the wind blowing in your face.»

Lucas, Hamminkeln/Niederrhein (Deutschland)

«Ganz archetypisch: auf Kohle geboren.»

Philipp, Ruhrgebiet (Deutschland)

«Mein Herz schlägt an allen Orten und mit allen Menschen Wurzeln, sobald es Wärme spürt, Raum hat, wahrgenommen und geliebt wird. Die ersten ausgehenden, feinen, kleinen, wunderbaren Wurzelspitzen sind neugierig und graben sich weiter – bis dann ein paar wieder ausgerissen werden, ertrinken, verdursten oder erfrieren.»

Lisa, Zürich (Kanton Zürich)

«Mit guten Freunden oder der Familie am Ostseestrand sitzen, das Geräusch von Wellen, eine Brise im Gesicht, ständig Haare im Mund und überall Sand. Dazu ein kühles Bier, das ordentlich ploppt beim Aufmachen, und ein Fischbrötchen.»

Jule, Lübeck (Deutschland)

«The moment after the third beer in a good pub.»

Dawid, Wrocław (Polen)

# Die Wurzeln des Salafismus

Nach den schockierenden Charlie Hebdo-Anschlägen in Paris verunsichert das Thema «politischer Islamismus» mehr denn je. Unser Autor sprach mit Roland Popp, Senior Researcher am ETH Center for Security Studies, über die Hintergründe.

TEXT Torben Halbe BILD Hannes Hübner

**Herr Popp, ich habe gelesen, dass es zu Beginn der Siebzigerjahre nur noch wenige strenggläubige Muslime gab, aber dass es dann zum sogenannten «Islamic Revival» kam. Teilen Sie diese Ansicht?**

Ich glaube nicht, dass das so stimmt. Im Grunde gibt es kein Zahlenmaterial, mit dem sich so etwas belegen liesse. Es gibt momentan in der westlichen Wahrnehmung die Überzeugung, dass es da einen grossen Anstieg von Religiosität gab, aber ich glaube, das basiert in Teilen auf einer Fehlwahrnehmung. Ähnlich wie in westlichen Gesellschaften in den vergangenen zwei Jahrhunderten bewirken Modernisierungsdynamiken auch in islamischen Gesellschaften ein Zurückdrängen der sozialen Bedeutung von Religion. Unsere Wahrnehmung der Vergangenheit wird geprägt von der Bilderwelt der Siebzigerjahre mit einer scheinbar westlich anmutenden urbanen und säkularen Kultur in der arabischen Welt – aber das war immer nur ein Ausschnitt der Realität. Breitere soziale Mobilisierung in den folgenden Jahren und sozio-ökonomischer und politischer Wandel führten dann zu einer Vormachtstellung islamisch-konservativer Strömungen. Aber das muss man analytisch von der tatsächlichen Frömmigkeit der Individuen trennen. Es gibt einen offenkundigen Anstieg islamistischer Ideologien seit damals, aber ich habe meine Zweifel, ob man pauschal von einem Zuwachs an Religiosität im Allgemeinen sprechen kann.

**Wo liegen denn die Wurzeln dieses politischen Islamismus?**

Interessanterweise teilen der Islamismus und die säkula-

ren politischen Strömungen, gegen die er ankämpft, einen gemeinsamen ideengeschichtlichen Ursprung: den islamischen Modernismus. Dieser entstand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Reaktion auf die Erfahrung westlicher Überlegenheit. Dort haben sich Theologen, zum Beispiel Muhammad Abduh und Rashid Rida, Folgendes gefragt: «Der Westen ist überlegen. Heisst das, dass der Islam rückständig ist?» Das war für sie als gläubige Muslime nicht vorstellbar, also musste es an der gängigen Auslegung der eigenen Religion liegen. Sie lehnten daher die orthodoxen Auffassungen ihrer Zeit ab und plädierten für eine Neuinterpretation, um zu demonstrieren, dass der Islam durchaus modernitätskonform war. Das wurde dann später zum einen in eher säkulare Richtungen weitergetrieben, zum anderen in Rückbesinnung auf den vorgeblich «wahren Islam» und eine konsequente Ablehnung westlicher Gesellschaftsvorstellungen. Aus Letzterem entstand dann der moderne Salafismus im sunnitischen Islam, der Jahrhunderte islamischer Jurisprudenz und Auslegungsgeschichte ignoriert und auf ein wortwörtliches Verständnis der koranischen Offenbarung insistiert und das Ziel der Errichtung eines islamischen Gemeinwesens mit der Scharia als einziger Rechtsordnung verfolgt.

**Woher kommt diese Politisierung der Religion?**

Das hat verschiedene Ursachen. Ordnungsideen aus dem Westen sind mit dem Kolonialismus konnotiert bzw. entsprechende arabisch-nationalistische und planwirtschaftliche Experimente in der arabischen Welt gescheitert. Insbesondere die schwere militärische Niederlage gegen



Israel von 1967 hat den säkular ausgerichteten arabischen Nationalismus diskreditiert. Zudem gibt es eine Art Allianz zwischen dem modernen Salafismus und dem vor-modernen Salafismus, der in den Gesellschaften auf der Arabischen Halbinsel dominiert. Ölreichtum und militärischer Schutz der USA haben vor allem Saudis und den anderen Golfarabern die Möglichkeit gegeben, aus ihrer zuvor eher randständigen Auffassung des Islams die einflussreichste Strömung im Islam überhaupt zu machen. Die vorhandene Tradition liberalerer Auffassungen und insbesondere die reiche mystische Erbschaft des Islams wurden dadurch zurückgedrängt. Im sunnitischen Islam gibt es zudem keine klerikale Hierarchie wie im Christentum, die dogmatisch-korrigierend eingreifen könnte.

#### **Aber der Salafismus ist ja nicht zwangsläufig gewaltbereit, oder?**

Keineswegs. Grosse Teile der salafistischen Bewegungen sind an weltlichen Dingen nicht interessiert oder unpolitisch. Andere beteiligen sich an demokratischen Wahlen, wenn auch eher aus taktischen Motiven und kaum aus Überzeugungen im liberal-demokratischen Verständnis. Nur die dschihadistische Richtung befürwortet die Anwendung von Gewalt insbesondere gegen Nicht-Muslime. Damit ignorieren deren Anhänger die islamische Tradition, die Gewaltanwendung stark reguliert. Tatsächlich war der Islam historisch in mancher Hinsicht sogar toleranter gegenüber Andersgläubigen, nicht weil er inhärent aufgeschlossener als andere Religionen ist, sondern weil der historische Kontext als jüngste der Weltreligionen eine pragmatische Haltung notwendig machte.

Das von manchen Dschihadisten verfolgte zeitlich und räumlich unbegrenzte Töten von Gegnern ist eher mit modernen radikalen Ideologien verwandt als mit der traditionellen islamischen Lehre.

#### **Saudi Arabien und Katar stehen oft im Verdacht, auch Dschihadisten zu unterstützen. Kann dies nicht verhindert werden?**

Die USA beispielsweise üben immer wieder Druck auf ihre arabischen Verbündeten am Golf aus, die finanzielle Unterstützung des Terrorismus zu unterbinden. Letztlich aber dominieren in Washington die strategischen Interessen, und die US-Stützpunkte in diesen Ländern und der militärische Zugang sind wichtiger als die terroristische Bedrohung. Ohnehin stammt die überwiegende Mehrheit der Opfer dschihadistischen Terrors aus dem Nahen Osten selbst – für westliche Staaten ist die tatsächliche strategische Bedrohung durch den Terrorismus im Grunde gering, auch wenn unsere Medienberichterstattung ein ganz anderes Bild vermittelt.

# Mystisches Gewächs oder olle Knolle? – Allheilmittel Wurzel

In einer Welt, in der es für jedes Wehwehchen gefühlt ein chemisches Präparat gibt, bietet Mutter Natur Alternativen und scheinbar unendliche Heilkräfte.

VON Shilpi Singh

Die Wurzel allen medizinischen Übels sind pflanzliche Wurzeln nicht im Geringsten. Was heute oft in den Bereich der Alternativmedizin geschoben wird, hat seinen Ursprung in den frühen Hochkulturen in Griechenland, Südamerika, Indien und Asien. So soll es bereits im alten China, etwa 2000 Jahre vor Christus, ein Buch (Shen-nung Pen-tsaao Ching) gegeben haben, welches an die 360 Pflanzenarten und Wurzeln sowie deren Wirkung auf den Menschen als Heilmittel oder Gift enthielt. Spätestens bis zur Etablierung der Alchemie im 16. Jahrhundert wurden Menschen mithilfe von pflanzlichen Arzneien geheilt oder eben ihrem Schicksal überlassen. Heilpflanzen können so als Wurzel der pharmazeutischen Wissenschaft gelten.



ZVG

## Grossmutter's Hausmittel werden hip

Sobald es den Menschen gelang, den menschlichen Organismus zu verstehen und künstliche, dem Stoffwechsel angepasste Wirkstoffe zu synthetisieren, geriet die pflanzliche Arznei allerdings ein wenig in Vergessenheit. Die heilende Wirkung dieser und jener Wurzel wurde manchmal als «Grossmutter's Rezept» weitergegeben, aber selten niedergeschrieben.

Im letzten Jahrhundert leistete sich die Pharmaindustrie mit synthetischen Wirkstoffen teilweise grosse Bruchlandungen. Das Fazit vieler Konsumenten: Man will den eigenen Körper nicht mit bösartiger Chemie vollpumpen. Die ursprüngliche Traditionsmedizin und der Glaube an Naturheilkräfte liegen daher wieder hoch im Trend. Das wiederum wirkt sich auf die (alternative) Arzneimittelindustrie aus: Jetzt wird nach Wundermitteln von Mutter Natur gesucht. Liegt die Wurzel eines langen, gesunden Lebens gar in Heilpflanzen? Plötzlich kennt ein jeder die an und für sich exotische Wurzel Ingwer. Doch worin liegt ihre Kraft? Die asiatische Knolle, welche im Mittelalter gegen Skorbut und Pest eingesetzt wurde, soll bei Verdauungsstörungen, Erkältungskrankheiten, Reisekrankheiten und als Aphrodisiakum helfen. Durch die Vielfalt an Wirkstoffen, die in dieser Knolle enthalten ist, und deren richtige Extraktion kann auch das Immunsystem gestärkt werden. Die reaktiven Sauerstoff-Spezies im Körper, welche DNA degradieren und funktionelle Gruppen wichtiger Proteine umbauen, werden minimiert und das Risiko für karzinogene Ansammlungen reduziert. Voilà! Ist Ingwer so bereits das natürliche Wundermittel, dessen Einnahme so einfach ist wie (Wurzel-)Tee trinken? Kaufen kann man die Wurzel seit Mitte der Neunziger in fast jedem Lebensmittelgeschäft – kostengünstiger als jeder Termin beim Arzt.



Ingwer, dieses scharfe Gewächs, hilft bei Erkältung.

ZVG

### Araliengewächse als Alleskönner

Plötzlich taucht zudem der koreanische Begriff «Ginseng» in unseren Wörterbüchern auf; aus unserem Alltag ist er kaum mehr wegzudenken. Das Araliengewächs soll Müdigkeit vertreiben, die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit steigern, gar als Aphrodisiakum wirken. Kein Wunder, wurde diese Wurzel von Linné der Gattung *Panax* zugeordnet, denn *Panax* steht im Altgriechischen für «all-heil».

### Wurzeln für alle Welt

Allein im Jahr 2010 wurden in Südkorea, China, Kanada und den USA rund 80 000 Tonnen Wurzelmaterial für kommerzielle Zwecke produziert – in Form von Salben, Tonika, Globuli und dergleichen mehr. Die Wurzel liegt in der alternativen Gesundheitsindustrie hoch im Trend, obwohl einige der Wirkungen naturwissenschaftlich (noch) gar nicht richtig nachweisbar sind. Während die chinesische Medizin die Wirkung von Ginseng auf spezifische Krankheiten beschränkt, deklarierte der Russe Brekham Ginseng vor dem Zweiten Weltkrieg zum Adaptogen, einem breiten, ungiftigen, menschlichen Stresspolster. Der grösste Teil der wissenschaftlichen Studien ist aber widersprüchlich, und die Effekte sind oft nicht nur auf Ginseng zurückzuführen. Grössere Studien gibt es wenige. Dass Ginseng Erkältungen vorbeugt, konnte anhand von Studien in kleinen Gruppen geklärt werden. Seine scheinbar reduzierende Wirkung von Diabetes und Impotenz oder sein Einsatz als Krebsvorbeugung aber sind nicht bewiesen, wenn nicht gar fraglich. Den Nebenwirkungen von natürlichen Arzneimitteln wird kaum Beachtung geschenkt – und doch gibt es sie. Zum Beispiel können, laut einer Studie aus der klinischen Psychopharmazie, Antidepressiva zusammen

mit Ginseng unberechenbare mentale Zustände auslösen.

Die clevere Wurzel-PR-Maschine wirbt trotzdem eifrig weiter für die scheinbar unendliche Heilkraft der Natur. Ob nun Placebo-Effekte oder nicht, bei dem einen oder der anderen zeigen sich doch hier und da Erfolge: bessere Haut durch Naturcremes oder ein schnelleres Abklingen von Erkältungen etwa. Auf diesem Level können Wurzelmittel offensichtlich viel Positives bewirken. Sie zu einem Allheilmittel von schwerwiegenden Krankheiten zu erklären, wäre dagegen schlicht naiv – und auch dem Forschungsstand in der alternativen Gesundheitsindustrie nicht angemessen. Doch als Fazit bleibt: Die Wurzel ist vom Arzneimittelmarkt nicht mehr wegzudenken. Und oft verhilft vielleicht bereits der Name einer Wurzel zu einem Hauch oder zumindest Versprechen von wie auch immer geartetem Glück: Man denke nur an Cannabis, Yams, Jujube, Kurkuma oder Konjakwurzel...

[@] [bessergesundleben.com/heilmittel-ingwer/](https://bessergesundleben.com/heilmittel-ingwer/)

[@] [suite101.de/article/heilende-wurzeln-von-a-z-a40980#.VM6iA2jF\\_FI](https://suite101.de/article/heilende-wurzeln-von-a-z-a40980#.VM6iA2jF_FI)

[@] [www.webmd.com/vitamins-and-supplements/lifestyle-guide-11/supplement-guide-ginseng](https://www.webmd.com/vitamins-and-supplements/lifestyle-guide-11/supplement-guide-ginseng)

[@] [nccih.nih.gov/health/asianginseng/ataglance.htm](https://nccih.nih.gov/health/asianginseng/ataglance.htm)



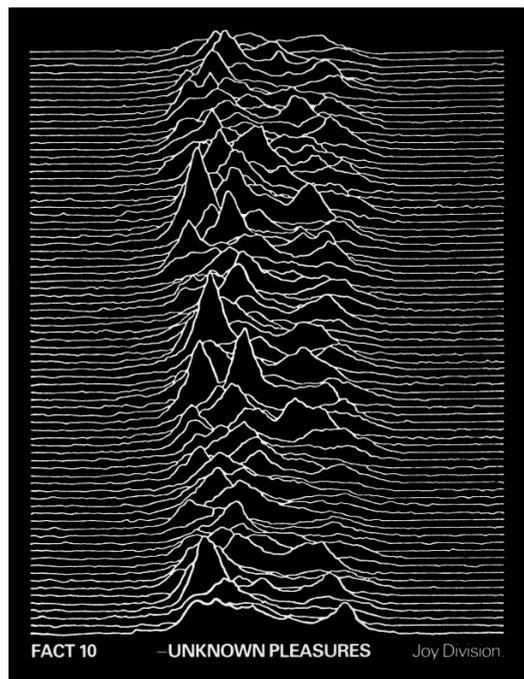
## MUSIKTIPP

# Drei Jahre für die Ewigkeit

VON Philipp Gautschi

Nur drei Jahre musizierten sie zusammen, können aber trotzdem als rechte Wurzel des aktuellen Alternativerocks gelten: Joy Division. Die Band aus Manchester, welche mit ›Unknown Pleasures‹ (1979) und ›Closer‹ (1980) gerade mal zwei Alben veröffentlichte, nahm und nimmt nach wie vor stilistisch mächtig Einfluss auf Musikschaffende. Die Liste von Bands, die von Joy Division beeinflusst wurden, ist beinahe unbegrenzt: Sonic Youth, The Cure, Iggy Pop, David Bowie, Swans, VNV Nation, Interpol, Editors, She Wants Revenge oder Mogwai sind, quer durch die letzten drei Jahrzehnte gedacht, nur eine kleine Auswahl. Die unverwechselbar melancholische, oft monotone Spielweise, die dezenten synthetischen Klänge sowie die düsteren, emotionalen Lyrics des Ian Curtis prägten den Begriff ›Post-Punk‹. Das abrupte Ende kam im Mai 1980, als sich der an Epilepsie sowie schweren Depressionen leidende Curtis im Alter von 23 Jahren erhängte. Aber Songs wie ›She's lost control‹ oder ›Love will tear us apart‹ (aus dem Album ›Closer‹) werden im Sinne einer ›Wurzel der Inspiration‹ für Musiker verschiedenster Stilrichtungen wohl noch lange prägend bleiben.

Cineasten empfehle ich an dieser Stelle den biografischen Film ›Control‹ von Anton Corbijn (2007), welcher das Leiden und Sterben des Ian Curtis auf sehr schöne Art und Weise darstellt.



Der Verband der Studierenden an der ETH (VSETH)  
sucht für das Polykum einen/eine:

# Layout-Designer/in

Das Arbeitsportfolio umfasst die Text- und Bildgestaltung der jährlichen Polykumausgaben unter Einhaltung eines optischen Gesamtkonzepts in InDesign und die damit verbundenen Absprachen mit Redaktionsleitung, Lektorat und Redaktion.

Erfahrung als Layout-Designer/in in einem ähnlichen Kontext, der sichere Umgang mit InDesign und Freude an Teamarbeit werden vorausgesetzt.

Wir bieten dir eine spannende, produktorientierte Aufgabe im studentischen Umfeld in einem motivierten Team.

## Interessiert?

Dann schick deine Bewerbung bis spätestens **30.2.2015** an [redaktion@polykum.ethz.ch](mailto:redaktion@polykum.ethz.ch) oder an:

Polykum  
Universitätsstrasse 6  
CH - 8092 Zürich

Für Rückfragen wendest du dich bitte an die Redaktionsleiterin Julia Fauth, Tel: +41 44 632 56 94



aktuell im  
**vdf**



## Die schweizerischen Berggebiete in der Politik

Gilles Rudaz, Bernard Debarbieux

ICAS Interacademic Commission for Alpine Studies, SAB Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (Hrsg.)

2014, 136 Seiten, Grafiken u. Tabellen  
Format 12.5 x 20.5 cm, broschiert  
CHF 24.-, ISBN 978-3-7281-3604-6  
**auch als eBook erhältlich**

Die Berge sind seit über 150 Jahren ein bedeutendes Thema in der Schweizer Politiklandschaft. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts prägen sie massgeblich das Nationalbewusstsein, stellen eine wichtige touristische Ressource dar und waren seit den 1920er-Jahren Gegenstand der öffentlichen Politik und unzähliger Kontroversen.

Dieses Buch gibt einen Überblick über die verschiedenen Formen der Politisierung der Berge in der Schweiz. Vor allem aktuelle Themen stehen im Mittelpunkt: etwa die Alpenkonvention, die TransJurassische Konferenz, Initiativen zum alpenquerenden Verkehr oder zu Zweitwohnungen sowie der Anfang des neuen Jahrtausends einsetzende tief greifende Wandel in der Regional-, Agrar- und Umweltpolitik. Das Buch vermittelt die nötigen Kenntnisse zum Umgang der Schweizer Politik mit dem Thema Berge.

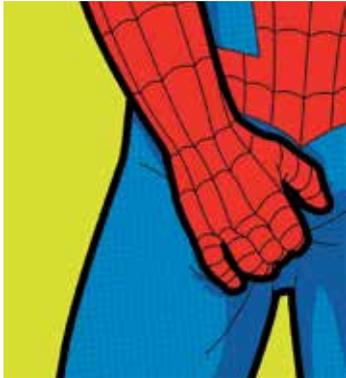
**25% Rabatt  
für Studierende**

vdf Hochschulverlag AG  
an der ETH Zürich  
VOB D, Voltastrasse 24  
CH-8092 Zürich  
[www.vdf.ethz.ch](http://www.vdf.ethz.ch)

Bestellungen unter:  
[orders@vdf.ethz.ch](mailto:orders@vdf.ethz.ch)  
Tel. 044 632 42 42  
Fax 044 632 12 32

# Heldennot

VON Barbara Lussi



Helden haben aneinander getanzt. Hulk an Wonderwoman. (Sie hat zurückgetanzt, als er von Liebe sprach, «über die Verlagsgrenzen hinaus!») Sailor Moon an Asterix. (Weil sie glaubte, dass niemand erwarten würde, sie zwei zusammen zu sehen.) Prinzessin Peach hat das Weite gesucht, noch bevor Super Mario durch die Türe war. (Super Mario war klein und sein Schnurrbart schien echt.) Aus der Ferne entschied Leia, dass ihr eigenes Kleid besser sass als der Fummel von Peach. Unter ihrer Nase blieb Kaugummi hängen, als die Blase platzte.

In der Ecke schämten sich drei, die es nur mit Fliege versucht hatten und Riesenbrille. Daneben rauchte Maid Marian.

Frodo mischte Drinks (einen für sich, einen für Wilma), als wäre es nicht das erste Mal, dass er Getränke mischte. (Fast, als strengte es ihn kein bisschen an, ein bisschen Barkeeper zu sein.) Fred Jones fürchtete nicht umsonst, dass sein Foulard in der Bowle schwamm. (Für den Rest des Abends ärgerte er sich über Flecken, die der feuchte Foulard auf seinen Pullunder strich.) Sherlock und Schneewittchen kamen sich an der Snackbar näher, als sie zur selben Zeit nach Popcorn fingerten. (Beide erröteten.)

Spiderman rückte sich den Einteiler zurecht. (An entscheidender Stelle rückte er sich den Einteiler zurecht.) Der rote Power Ranger teilte sein Leid. (Und lästerte mit Patrick über Jones.)

Einer von drei Jokern fachsimplerte übers Bienensterben, bis das letzte Gewand unter einer Steppjacke verschwand. Zorro nur stolperte morgens um sechs im Umhang zur Tür, ohne Jacke, von der der Gastgeber ihm gesagt hatte, dass sie nirgends zu finden sei, was Zorro verstand als: dass ein anderer sie genommen hatte. Auf dem Gehsteig schaffte er den Schritt gerade noch über Vodka Redbull und halbverdaute Hot Dog-Würstchen.

Zur selben Zeit war Gohan schon zu Hause und rang mit sich, ohne sein Gewand in den Schlafanzug zu steigen. ■

# Erwecke den Dämon in dir!

Ob du deine inneren Dämonen nun vertreiben oder weiter wie deinen Augapfel hüten willst, sei dir überlassen. Doch es ist schon Februar. Zeit, sich den Unsinn aus dem Kopf zu schlagen und Platz zu machen für uni-sinnige Gedanken.

TEXT Minou Lahiba Sacrale ILLUSTRATIONEN Tobias Tschopp



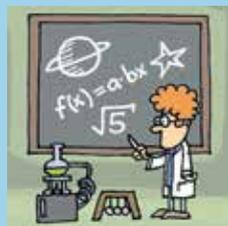
## Architektur und Bauwissenschaften

Dein kreativer Dämon ruft nach Freiheit. Lass ihn deine Gestaltungsvorschläge überarbeiten – denen fehlt es definitiv an Kreativität. Du hattest genug Zeit, um im Kreise der Familie Energie zu tanken. Jetzt musst du Nägel mit Köpfen machen. Das Geheimnis des Erfolgs im Studium liegt in der Erstellung eines stabilen Gerüsts.



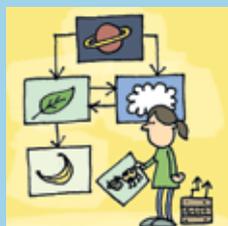
## Ingenieurwissenschaften

Mit frischer Energie startest du ins neue Semester. Den Jahresbeginn hast du genutzt, um die Altlasten des letzten Semesters abzuarbeiten. Deine Einstellung zum Studium hast du grundlegend überarbeitet und damit deine Motivation wiedererlangt. Auf zu neuen Horizonten!



## Naturwissenschaften und Mathematik

Gut geplant, ist halb gewonnen, nicht wahr? Hat dir doch dein dämonischer Neurotransmitter (Adrenalin) an den letzten Prüfungen das ruhige Sitzen zur Hölle gemacht. Es ist an der Zeit flexibel zu werden und den Plan von verganginem Jahr nochmals umzukrempeln. Es findet sich immer ein Hintertürchen, das den Weg massiv verkürzt. Für ein Mal ist das Ziel das Ziel und nicht der Weg dahin.



## Systemorientierte Naturwissenschaften

Zeit, aus dem Winterschlaf zu erwachen! Gut erholt vom Spass der letzten Monate bist du nun zu Meisterleistungen fähig. Sei dies nun beim Studieren oder beim Abschliessen privater Verträge – du hast alles bestens im Griff. Ein paar Stufen höher auf der Karriereleiter ist die Luft ja schon besser, aber das heisst nicht, dass du dich zurücklehnen sollst. Kampfgeist ist gefragt.

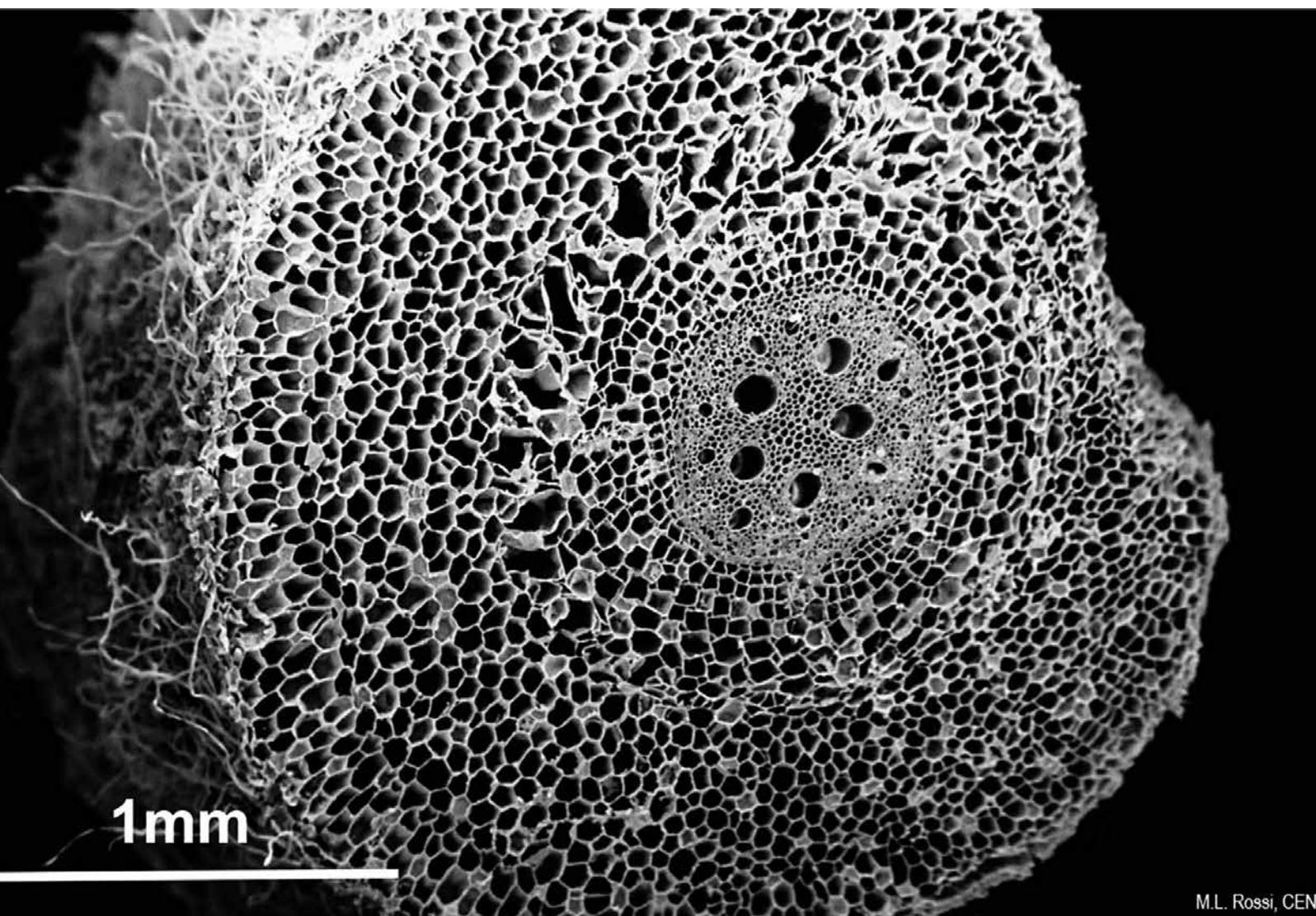


## Management und Sozialwissenschaften

Deine Checkliste für den ersten Monat hast du souverän abgehakt. Noch hast du aber einiges vor dir. Deine Erfolgskurve darf nicht stagnieren. Du hast dir in den Kopf gesetzt, den Erfolg zu verdienen und nicht wie letztes Jahr auf Glücksmomente zu hoffen. Ein Vorsatz, an den du dich sinnvollerweise klammern solltest, denn jeder ist seines Glückes Schmied – oder Dämon.



# ROOTS



## DELICIOUS

Our Polykum authors have accepted the ultimate cooking challenge:

root menus!

PAGES 10-13

## ETYMOLOGY

The roots of language conceal many mysteries.

PAGES 16-18

## ETH WEEK

ETH ranks among the world's top universities. Now it's time for the first ETH Week.

PAGES 6 AND 7