

Agenda : August bis September

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **87 (1994)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



T o m a t e n r ü h r e i

Zutaten:
4 Eier,
3 Tomaten,
Öl, Salz und Pfeffer

Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, sie lassen sich dann gut schälen. Tomaten (notfalls aus der Dose, aber ohne Saft) in kleine Stücke schneiden und in etwas Öl dünsten, bis sie zerfallen. Dann die in einem Suppenteller zerquirelten Eier zu den Tomaten in die Brat-

pflanne geben. Leicht salzen und pfeffern und die Masse mit der Bratschaufel ein paarmal hin- und herschieben, bis die Eier stocken. Zusammen mit Brot sofort heiss servieren. Das Tomatenrührei darf dir ruhig etwas spanisch vorkommen – von dort kommt es auch.

G e s p i c k t e P o l e n t a

Maisbrei kochen, wie auf der Packung angegeben. Aus Käseresten feine Stengel

schneiden und in den Brei stecken. Viele gebräunte Zwiebelringe darübergeben.

S p a g h e t t i à l a Z u f a l l

Zutaten:
Spaghetti, Zwiebeln, Knoblauch,
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano – und
das aktuelle Kühlschrankangebot.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Gehackte Zwiebeln und durchgepressten Knoblauch in Olivenöl dünsten. Das aktuelle Kühlschrankangebot (Kapern, Oliven, Peperoni, Peperoncini,

Tomaten etc.) kleinschneiden und mitdünsten. Falls keine Tomaten vorhanden sind, behilft man sich mit Püree und Wasser. Sauce salzen und würzen und über die heißen Spaghetti geben. DSM



1
MO
BUNDESFEIER

2
DI

3
MI

4
DO

AUGUST 8

5
FR

6
SA

7
SO

Von einer Mitbewohnerin ihrer Wohngemeinschaft erhielt Ursula Eggli zu Weihnachten eine winzige deutsche Grammatik – für ihr Buch.

«Le voilà, Susi», schrieb sie als Satzfuss in «Herz im Korsett, Tagebuch einer Behinderten». Das Buch von

Spital stand die Diagnose: Faulheit! Ursula wolle gar nicht laufen, und das werde sich dann schon geben mit der Zeit. Aber nichts gab sich, und sogar der Vater, der anfangs versuchte, seiner Tochter die Faulheit mit Schimpfen auszutreiben, musste einsehen, dass Ursula

weg bauen sich gewisse Körperfunktionen ab. Die Hand bringt das Glas nicht mehr hinauf zum Mund. Zeichnen geht nicht mehr. Maschinenschreiben geht nicht mehr. Ursula, warum singst du nicht mehr? Ein Stimmband geht nicht mehr? Es geht dies nicht mehr. Es geht jenes nicht mehr. Es geht nicht mehr.»

So vieles aber geht noch: poetisch sein, witzig, sarkastisch, bitter, böse, mitfühlend, ironisch, kreativ sein. Lesungen halten, mit Schülern diskutieren, sich in

URSULA EGGLI

Ein verrücktes, ver-rücktes Leben.

Ursula Eggli, geboren 1944, erschien 1977 und wurde in zehn Auflagen verkauft.

«Le voilà», das sagt sich so leicht. Für die Autorin von «Herz im Korsett» aber ist nichts leicht. Schon als kleines Kind sass sie im Rollstuhl.

«Du bisch nüt,
und chasch nüt,
und chasch nid
weidli laufe.

Dä Vater hät scho
mängmol gseit,
mer sött di grad
verchaufe.»

Verkaufen wollten die Egglis ihre Ursula zwar nicht, aber den Spruch vom Meitli, das «nid weidli laufe» konnte, sagte die übermüdete und überforderte Mutter immer wieder her.

Was aber war wirklich los mit Ursula? Nach monatelangen Untersuchungen im

krank war, schwer krank. Im abgeschiedenen Dorf, wo sich immer wieder Mitglieder bereits verwandter Familien verheirateten, war Ursula das Opfer einer Erbkrankheit geworden: sie leidet an progressiver spinaler Muskelatropie.

In «Herz im Korsett» schreibt sie: «Langsam schleichend über Jahre hin-



der Behindertenbewegung engagieren, eine WG gründen, den Bruder auf die Hochzeitsreise begleiten, sich verlieben, unbequem sein, Tagebuch führen, analytisch und in perfektem Stil. Ja, vor allem das: Denken, Schreiben, das geht noch, zum Glück. Und so folgt dem ersten Buch ein zweites, «Die Zärtlichkeit des Sonntagsbratens». Da schrei-

8
MO

9
DI

10
MI

11
DO

AUGUST 8

12
FR

13
SA

14
SO

ben die drei Eggli-Kinder, Ursula, Daniel, das einzige gesunde Kind der Familie, und Christoph, der ebenfalls an Muskelschwund leidet, für- und gegeneinander. Sie schreiben vom Sog der Krankheit, die verrückten Egglis. Und sie kämpfen sich schreibend heraus aus der unglaublich anmutenden Anhäufung von Unglück.

Verrückt? Ja, ver-rückt und ver-quer wie das Leben.



Trotz schwerster Behinderungen kämpft sie für ihre Integration in die «normale» Gesellschaft. Über alles geht ihr ihre Selbständigkeit. An ihrem Leben und Arbeiten, an ihrer Fröhlichkeit und ihrer Traurigkeit lässt sie die Leserin, den Leser teilhaben.

• **Sammelbammel und Rollstuhlräder**

Zytglogge 1992.

In «Sammelbammel und Rollstuhlräder» schreibt Ursula Eggli für Kinder. Was Marlies Müller alias MM erlebt, ist erfunden, ein Märchen. Die Schwierigkeiten, mit denen die 12jährige MM als Behinderte zu kämpfen hat, sind hingegen Wirklichkeit. Ursula Eggli hat sie selbst erlebt, ebenso wie die plötzliche unbändige Lust, zu lachen, aufzubegehren, herumzutollen wie alle anderen auch. Da ist man froh um jeden spontanen Helfer. MM und ihre Mutter treffen zum Glück den Paul und den Struppi.

• **Ursula, Daniel und Christoph Eggli: Die Zärtlichkeit des Sonntagsbratens**

Geschichten einer Familie.
Zytglogge 1986.

Endlich gelingt es Ursula, ihre Brüder Daniel und Christoph zu überreden, mitzuschreiben an der Familiengeschichte der Egglis. Und sie schreiben über sich selber, über den Vater, der sich abkapselt, sich dem Familienunglück nicht mehr stellen mag, über die Mutter, die an Diabetes erkrankt und erblindet, über den Sonntagsbraten, Sinnbild für ungeliebte Liebe und Zärtlichkeit.

•
CG

LESERATTENTIP:

Ursula Egglis Bücher auf Rädern

• **Herz im Korsett. Tagebuch einer Behinderten**

Zytglogge 1990.

Ursula Egglis Tagebuch ist bereits eine Art Klassiker unter den Behindertenbüchern. Aber die Art, wie Ursula Eggli erzählt, ist einmalig. Sie möchte dem Leser nicht ihr Leiden vor Augen führen, sie verzichtet auf Mitleid und Selbstmitleid.



15
MO

MARIÄ HIMMELFAHRT

16
DI

17
MI

18
DO

AUGUST 8

19
FR

20
SA

21
SO

Gestalte dir dein eigenes, höchstpersönliches T-Shirt, Handtuch, Taschentuch etc. Alles, was man dazu braucht, ist abgebildet. Wichtig: verwende nur Stofffarbe! S B

MODEDESIGN SELBST GEMACHT



22
MO

23
DI

24
MI

25
DO

AUGUST 8

26
FR

27
SA

28
SO

WOLFGANG FISCHBACH

Liebe

Wir haben eine Neue in der Klasse.

Manchmal lacht sie mich so an.

Dann wird mir immer ganz komisch.

Aber das Komische ist schön.

Es kribbelt überall,
und meine Ohren werden ganz warm.

Sie lacht wunderbar.

Ihr ganzes Gesicht lacht,
Der Mund lacht, die Augen lachen,
die Grübchen lachen.

Sogar die Nase lacht ein bisschen.
Jetzt kann ich sogar unseren Lehrer leiden.
Ich möchte nur wissen, woher das kommt.

29
MO

30
DI

31
MI

AUGUST 8

notizen

DER ENERGI(E)SCHE «PSYCHO-TEST»

Wie energiebewusst bist du bzw. ist deine Familie? Mit Hilfe dieses Fragebogens kannst du deine persönlichen bzw. eure familiären Energielöcher bestimmen. Diese Löcher zeigen dir, wo es besonders sinnvoll ist zu sparen. Kreuze an und zähle dann deine bzw. eure Punkte zusammen.

I) MOBILITÄT

Schulweg:

- täglich mit dem Auto gebracht und abgeholt 18 Punkte
- pro Woche drei- oder mehrmals mit dem Auto gebracht und abgeholt 12 Punkte
- pro Woche zweimal mit dem Auto gebracht und abgeholt 9 Punkte
- ich fahre mit dem Mofa 6 Punkte
- manchmal mit dem Velo, selten mit dem Auto 6 Punkte

- ich benutze den öffentlichen Verkehr 3 Punkte
- manchmal mit dem Velo, manchmal mit dem öffentlichen Verkehr 2 Punkte
- (fast) immer mit dem Velo, zu Fuss, mit Rollbrett oder -schuhen 0 Punkte

Freizeit:

- mehrere Male pro Woche mit dem Auto unterwegs 18 Punkte
- zwei- bis dreimal pro Woche inkl. Sonntagsausflug mit dem Auto 12 Punkte
- Sonntagsausflug mit dem Auto 9 Punkte
- ständig mit dem Mofa unterwegs 9 Punkte
- relativ viel mit dem Mofa 6 Punkte
- ab und zu mit dem Mofa 3 Punkte
- meist mit Velo, zu Fuss, Rollbrett, Rollschuhen unterwegs 0 Punkte

II) HEIZUNG

Wir tragen im Winter in der Wohnung

- T-Shirts (d.h. es ist wärmer als 23 Grad) 9 Punkte
- langärmlige Hemden (es ist also 21 - 23 Grad) 6 Punkte
- Pullover (d.h. es ist 20 Grad oder weniger) 1 Punkt

III) WARMWASSER

Bei unserem Warmwasser

- verbrenn ich mir sofort die Finger (es ist ca. 80 Grad) 9 Punkte
- halt ich's grad zwei, drei Sekunden aus (es ist 65 bis 75 Grad) 6 Punkte
- kann ich die Finger schon ein paar Sekunden drin halten (60 oder weniger Grad) 1 Punkt

Ich/wir bade(n)

- täglich 9 Punkte
- mehr als zweimal pro Woche 6 Punkte
- ein- bis zweimal pro Woche 3 Punkte

- ein- bis zweimal pro Monat 1 Punkt

Ich/wir dusche(n) pro Woche

(nur die Zeit, in der das Wasser läuft!)

- mehr als 20 Minuten pro Person 3 Punkte
- 10 bis 20 Minuten pro Person 2 Punkte
- weniger als 10 Minuten pro Person 1 Punkt
- Ich/wir benutze(n) nur kaltes Wasser 0 Punkte

- ist fast streichbar (d. h. im Kühlschrank ist es 5 - 7 Grad) 0 Punkte

Kochwäsche haben wir

- ein- bis zweimal pro Woche 4 Punkte
- höchstens einmal pro Woche 3 Punkte
- etwa einmal im Monat 1 Punkt
- praktisch nie 0 Punkte

Wenn wir waschen, dann

- meistens bei 60 Grad 3 Punkte
- etwa die Hälfte bei 30 - 40 Grad und die andere bei 60 Grad 2 Punkte
- sowohl bei 30-40 und 60 Grad als auch oftmals Handwäsche 1 Punkt

Wir kochen täglich

- dreimal mit durchschnittlich drei Töpfen 6 Punkte
- zweimal mit durchschnittlich zwei Töpfen 3 Punkte
- zweimal mit ein bis zwei Töpfen 1 Punkt
- wir essen viel Rohkost 0 Punkte

Wenn wir kochen, dann

- meist ohne Deckel 6 Punkte
- ist ab und zu bei uns der Deckel drauf 3 Punkte
- ist der Deckel bei uns eigentlich immer drauf 0 Punkte

Haushaltgeräte

(z.B. Toaster, Föhn, Fernseher, Bügeleisen, Tiefkühltruhe, Staubsauger etc.; nicht dazu gehören Transistorradio, elektr. Zahnbürste, Rasierer und andere Kleingeräte).

Solche Geräte haben wir

- 20 oder mehr 6 Punkte
- 15 bis 19 4 Punkte
- 8 bis 14 2 Punkte
- weniger als 8 0 Punkte

Wir brauchen davon täglich

- 6 und mehr 6 Punkte
- 3 bis 5 3 Punkte
- weniger als 3 1 Punkt

In unserem Haushalt gibt es

- nur herkömmliche Glühbirnen 4 Punkte
- zum Teil Sparlampen 2 Punkte
- dort wo Lampen lange brennen (fast) überall Sparlampen 0 Punkte

Falls ihr

- Sonnenkollektor(en), Solarzellen oder Wärmepumpe habt: abzählen 6 Punkte

IV) HAUSHALT

Wir benützen

- einen Wäschetrockner 3 Punkte
- eine Tiefkühltruhe 2 Punkte

eine Abwaschmaschine

- stets gut gefüllt 1 Punkt
- oft nur halbvoll 3 Punkte

den Backofen

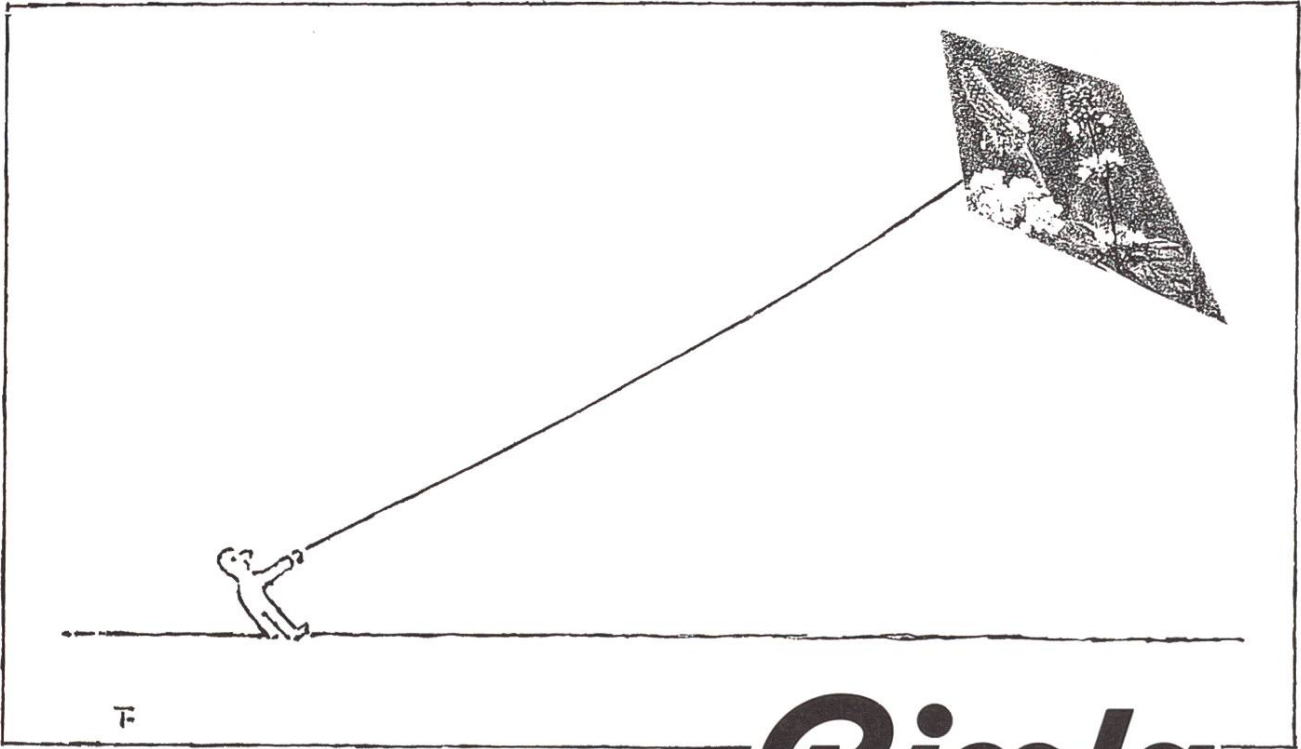
- fast jeden Tag 6 Punkte
- drei und mehr mal pro Woche 3 Punkte
- zwei- bis dreimal pro Woche 2 Punkte
- einmal pro Woche oder weniger 1 Punkt

Die Butter aus unserem Kühlschrank

- ist steinhart (d. h. im Kühlschrank ist es 0 - 2 Grad) 3 Punkte
- ist ziemlich hart (d. h. im Kühlschrank ist es 3 - 4 Grad) 2 Punkte

Zähle nun deine bzw. zählt eure Punkte zusammen:
total

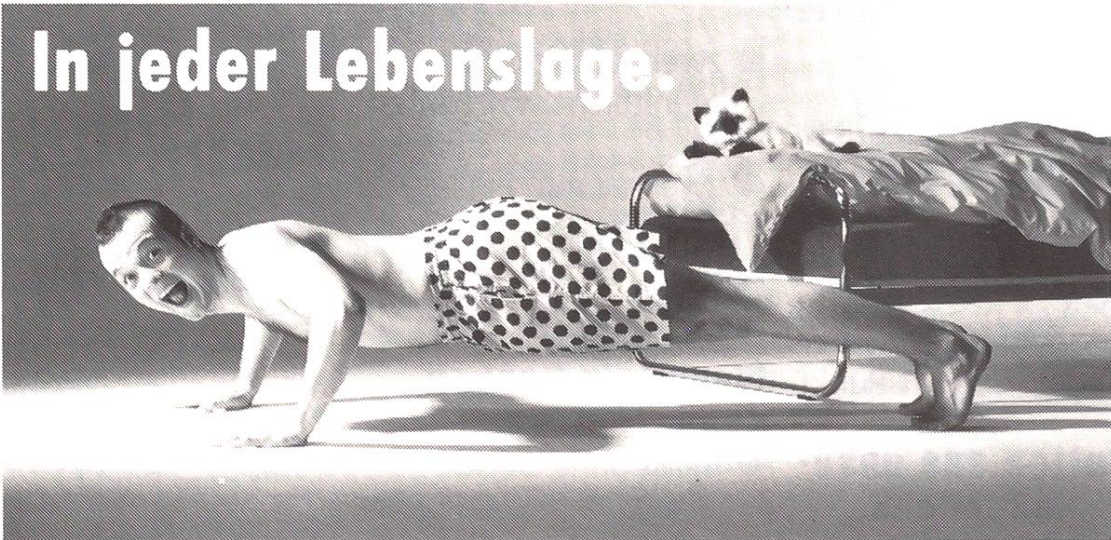
... Punkte



Ricola

Ein Hoch auf die Natur

In jeder Lebenslage.



KONKORDIA

Schweiz. Kranken- und Unfallversicherung

Weniger als 10 Punkte

Na, du Öko-Freak! Ein herzliches BRAVO für dich bzw. deine Familie! (hesch würklich nid bschisse?) Bei dir gibt's kaum mehr was zu sparen. Vielleicht wäre eine Aktion in der Schule das Richtige für dich.

10 - 20 Punkte

Gar nicht schlecht, auf dem besten Weg zum Öko-Freak! Hier und dort gäbe es zwar noch was zu verbessern, aber du kannst mit dir bzw. mit euch zufrieden sein.

20 - 30 Punkte

Beim Zahnarzt würde es etwa heissen: «Jaja, da haben wir schon ein paar kleine Löcher. Das Bohren wird nicht weh tun.» Versuch, falls du magst, mit untenstehendem Rezept zu bohren. Es lohnt sich.

über 30 Punkte

Bei euch hat's ja mehr (Energie-)Löcher als im Emmentaler! Ein schwerer Fall. Vielleicht möchtest du ja schon sparen, aber kannst oder darfst nicht. Hoffentlich hilft dir der eine oder andere Tip trotzdem.

Rezept zum Umsetzen des Test-Resultats

- Zuallererst schauen, wo du drei oder mehr Punkte hast.
- Je mehr Punkte pro Kreuz, desto schlimmer – desto lohnender und einfacher das Energiesparen.
- Gemeinsam darüber nachdenken, wie die Anzahl Punkte gesenkt werden könnte.
- Dann auch noch dort nachgucken, wo es zwei Punkte gab.

Empfehlenswerte Bücher, Broschüren und nützliche Adressen:

- WWF Schweiz, Postfach, 8037 Zürich: Info-Blatt Nr. 10 «Energie»; Panda II/87: «Erneuerbare Energien»; «Tatbeweis Energie – Projekte für Jugendliche in Schule und Betrieb», «Unterrichtsdossier für Berufsschulen», «Medienliste Energie» u.a.m.
- Schweizerische Energiestiftung, SES, Sihlquai 67, 8005 Zürich: «Energie-Werte im Alltag». Nachschlagewerk zur Bestimmung der grauen Energie (z.B. in einem Walkman) und anderer alltäglicher Energien. Die Broschüre erscheint Ende 1993.
- Greenpeace Schweiz, Postfach 276, 8026 Zürich: Fragebogen «Persönliche Energiebilanz», Zeitung «Aktion Klimaschutz», Faltblatt «Mit Strom sparen AKW stilllegen» sowie verschiedenen Info-Broschüren zu den Themen «Klima», «Atomenergie» und «Verkehr».
- «Unternehmen Umwelt: Saubere Energie», Carlsen Verlag, 20 Franken.
- «Das Energie-Buch», ars edition, 20 Franken.
- «Arche Nova», verlag pro juventute, 42 Franken.

6: FLADENBROT UND KÄFER

Tomro muffelte sich in den klapprigen Lastwagen. Um zwei Uhr morgens lüftelte es recht kühl im Saharagebirge Hoggar Tassili. Delphine und der turbangewickelte Fremdenführer Yahal versprühten eine ekligröhliche Stimmung auf der drahtigen Sitzbank. «Leerer Bauch fotografiert nicht gern», piffte Delphine und stopfte dem gähnenden Fotografen eine fladenbrotumgürtete Dattel in den Rachen. Tomro lauschte zwischen den rekordverdächtigen Bodenlöchern dem seltsamschönen Geträller Yahals. «Hier sind wir richtig», strahlte der Wüstensohn und bremste scharf. Mit einer Stirnbeule hangelte sich

Tomro aus der Kabine. Er sah null; nur dunklen Sand, dunkle Luft. «Extraordinaire», sang die Zoologin und huschte mit Yahal voraus. Der Fotograf schlingerte mit Ausrüstung und Lichtquelle hinterher. Ein Käfer! Nahaufnahme. «Psst», presste Yahal hinter einem Felsbrocken hervor. Eine kleine Eidechse. Dann ein wespenartiges Insekt. Überall Leben. Der Hoggar schien schier überbevölkert, vor

allem von allerlei Krabbelzeug. Tomro wischte seine Müdigkeit ab und turnte mit Delphine und Yahal durch den Sand. Gar nicht so übel, die Wüste. Trocken, aber nicht übel. «Das Beste weißt du noch gar nicht, mein Scheich. Yahals Frau hat mir das Fladenbrotrezept überreicht», lächelte Delphine und kniff Tomro ins Bäckchen.

•
M C

ILLUSTRATION: CORINNE HÄCHLER UND NADINE SPENGLER

1
DO

2
FR

3
SA

4
SO

5
MO

6
DI

7
MI

SEPTEMBER 9

C u r r y r e i s m i t F r ü c h t c h e n

Zutaten:

Unansehnliche Früchte,
die niemand mehr essen mag.

1 Tasse Reis,

1 kleine Zwiebel,

1 Esslöffel Curry

Bouillon, Butter,

eventuell etwas Rahm

Die Zwiebel schälen, hacken und in einem Esslöffel Butter andünsten. Reis mitdünsten, Curry hinzufügen und mit zwei Tassen Bouillon ablöschen. Halb zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der Reis weich, aber noch körnig ist. Nach Geschmack (scharf) nachwürzen. In der Zwischenzeit die Früchte

(Äpfel, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Bananen usw.) waschen, rüsten und in Stücke schneiden. In einer Bratpfanne reichlich Butter schmelzen, Früchte hinzugeben und vorsichtig braun braten. Heiss auf dem Reis anrichten, eventuell mit etwas Rahm verfeinern.



ILLUSTRATION: TANYA SCHATZMANN

O f e n k a r t o f f e l n

Zutaten:

Pro Person 2-3 Kartoffeln,

Öl, Salz,

falls vorhanden:

Kümmel, Mohn, Sesam

Ofenblech mit Back- oder Alufolie (kann mehrmals verwendet werden) auslegen. Kartoffeln waschen, längs halbieren und aufs Blech legen, mit der eingeölkten Schnittfläche nach oben. Salzen und – falls vorhanden – abwechslungsweise mit Kümmel, Mohn und Sesam bestreuen. Blech in den Ofen schieben

(mittlere Rille), bei 220 Grad backen, bis die Kartoffeln hellbraun sind.

Dazu passen alle Arten von Salat, Käse, Kräuterquark oder orientalischer Joghurt: eine Salatgurke und eine Zwiebel in Joghurt nature (zwei Becher) raffeln, eine Knoblauchzehe dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Pfefferminze würzen.

8
DO

9
FR

10
SA

11
SO

12
MO

13
DI

14
MI

SEPTEMBER 9

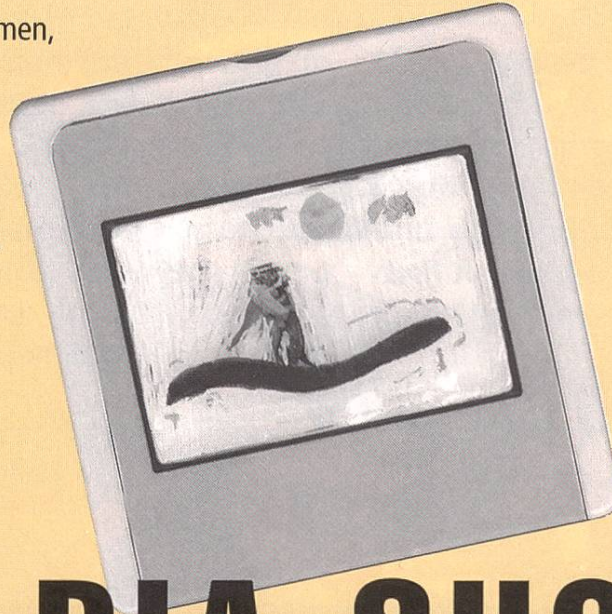
Was man mit Dias alles tun kann. Zum Beispiel:

- Mit Filzer bemalen
- Teile vom Film mit anderen Teilen übereinanderlegen
- Einkratzen mit einer Nadel
- Löcher reinstechen.

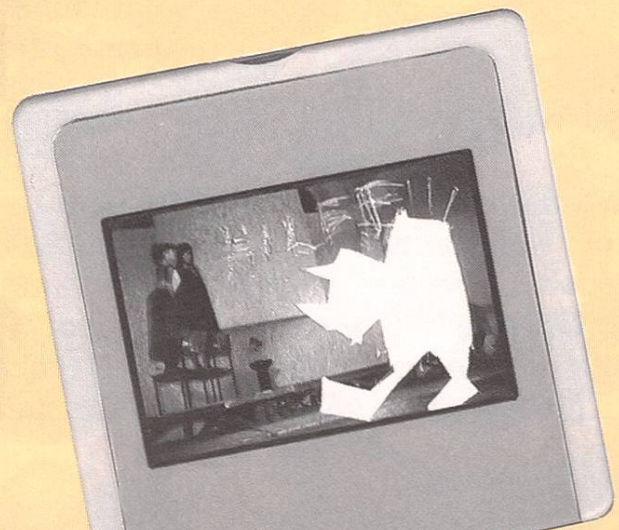
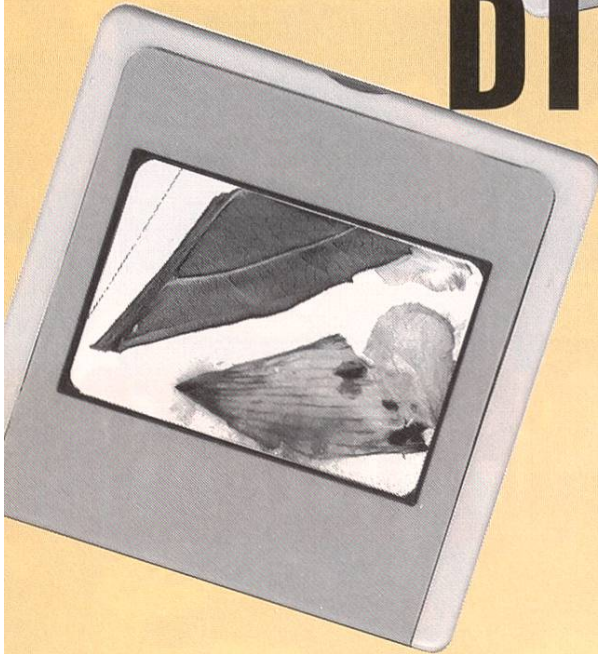
Wenn zwei Glasplättchen im Rahmen sind:

- Gefundenes einklemmen, z.B. Blütenblätter, Insektenflügel...
- Etwas Öl draufgießen, die Hitze bewegt
- Farbtropfen mischen.

S B



DIA-SHOW



15
DO

16
FR

17
SA

18
SO

EIDG. BETTAG

19
MO

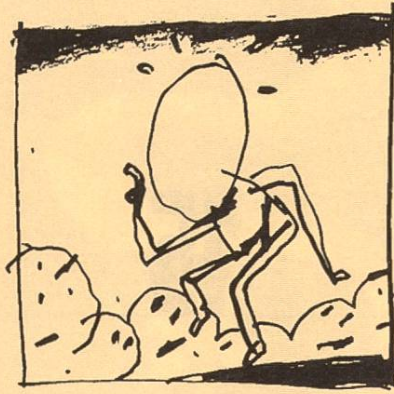
SEPTEMBER 9

20
DI

21
MI

DIE EIERKÖPFE

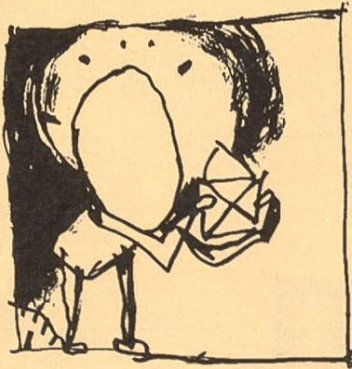
von Noyau



Seit einigen Tagen näherte ich mich dem Briefkasten jeweils ganz vorsichtig.



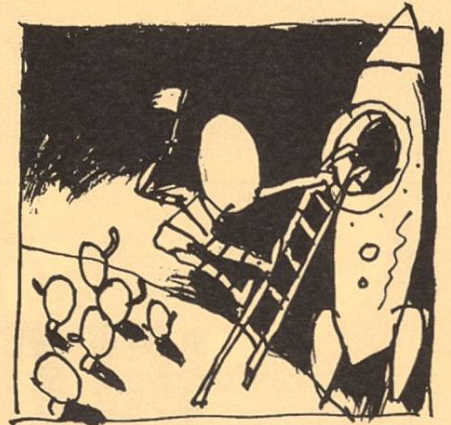
Ich fürchtete, die zweite Mahnung einer unbezahlten Rechnung könnte darin liegen.



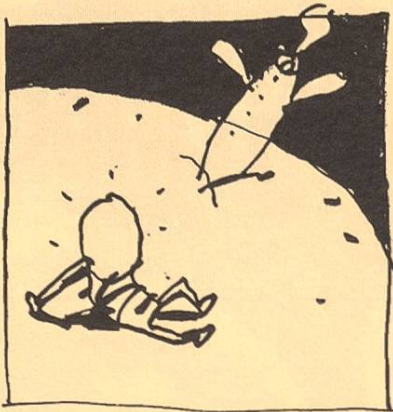
Glück gehabt! Heute war's nur ein Couvert, aus dem ich einen Wettbewerbstalon zog.



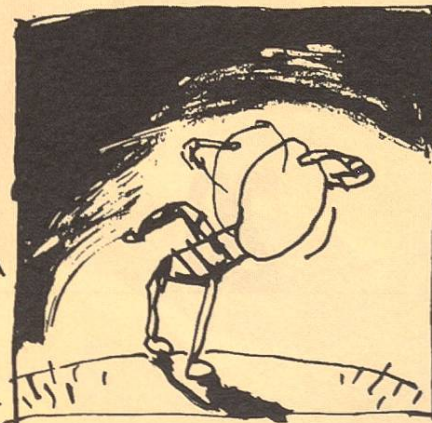
Erleichtert füllte ich diesen, ohne gross nachzudenken, aus, um an der Verlosung teilzunehmen.



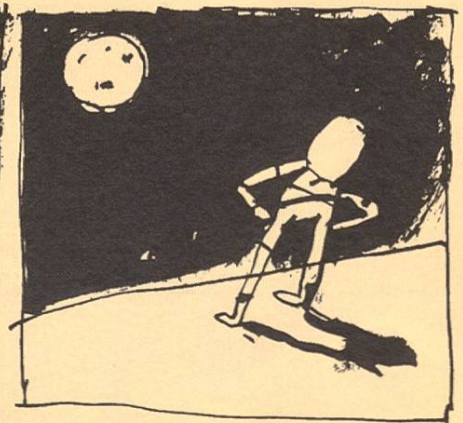
Als Gewinner wurde ich auf eine Reise ins Land der Planeten eingeladen.



Bei meiner Rückkehr war die Erde verlassen.



Alles schien mir normal zu sein. Aber wo waren bloss alle Leute hingegangen?



Dann bemerkte ich, wie sehr der Mond einer Omelette glich.

22
DO

23
FR
HERBSTANFANG

24
SA

25
SO

26
MO

SEPTEMBER 9

27
DI

28
MI

ZÜRICH:

Kulturama – Museum des Menschen

Birmenstorferstrasse 318,
8055 Zürich-Wiedikon
(Ab HB-SBB Tram Nr. 14
bis Talwiesenstrasse)
Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag
14 - 17 Uhr,
Mittwoch 14 - 21 Uhr,
Sonntag 10 - 17 Uhr
(montags geschlossen).

Wahrscheinlich bist auch du von jenen urweltlichen Ungetümen, den Dinosauriern, die unsere Erde vor Jahrmillionen bevölkert haben, fasziniert. Oder zumindest bist du ihnen in Büchern, Zeitschriftenartikeln, am Bildschirm schon begegnet und möchtest gerne mehr darüber wissen, wie sie gelebt und sich fortgepflanzt haben und weshalb



sie plötzlich ausgestorben sind. Im Kulturama findest du nicht nur Antwort auf diese und andere Fragen, sondern das auf die Evolution spezialisierte Museum setzt sich zum Ziel, ganz allgemein seine Besucher/innen mit der Entwicklung des Lebens auf der Erde (Evolution = stammesgeschichtliche Entwicklung der Lebewesen von niederen zu höheren Formen) näher bekannt zu machen. Dabei geht es natürlich nicht nur um die Geschichte der Pflanzen- und Tierwelt, sondern auch um die Entwicklung des Menschen.

Es ist schon erstaunlich, was die Forscher/innen der Neuzeit alles über unsere Vorgeschichte herausgefunden haben. Dabei standen ihnen zunächst nur ausgegrabene tierische Skelette und Fossilien (= versteinerte Überreste von Tieren und Pflanzen) zur Verfügung. Erst mit dem Auftreten des

Menschen, des homo sapiens, tauchten dann auch von diesem hergestellte Objekte auf, die viel über dessen Lebens- und Denkweise verraten. Anhand von Schautafeln, Nachbildungen und zahllosen Fundstücken erlebst du in geraffter Form noch einmal mit, wie sich aus einfachsten Lebewesen der Mensch zu seiner heutigen Gestalt entwickelt hat.



600 Millionen Jahre waren dazu nötig – und nur wenige hundert Jahre brauchte es, um die Menschheit hier und jetzt an den Rand des Abgrundes zu führen! •

G S A

29
DO

30
FR

SEPTEMBER 9

notizen

Für aufgeweckte Kinder.

Wie unser Timmy wisst Ihr was es braucht, um das ganze Jahr mit dabei zu sein.

Denn Heliomalt mit seinen 12 Vitaminen und den wertvollen Mineralstoffen gibt Euch Kraft für 2. In der Schule oder in der Freizeit. Ein gesunder Genuss für gross und klein.



Heliomalt

gibt Kraft für 2