

SPICK News

Für Jugendliche,
die's wissen wollen.



(Fast) Alles wieder dicht!

Und noch einmal von vorn: Der Bundesrat hat die Zügel im Hinblick auf die Corona-Massnahmen wieder angezogen. Ab Montag sind die Läden wieder geschlossen, Treffen nur noch zu fünft erlaubt. Mehr dazu auf Seite 2.

Sport

6



Lange wurde diskutiert, nun wurde das Lauberhorn-Rennen abgesagt.

Blickwinkel

8



Wie viel ist genug? Der Mindestlohn ist nicht für alle genug.

Schreibwerkstatt 10



Mehr als nur Essen: Du bist, was du isst!

Kultur

14



Rapper «Knackeboul» verrät uns, was er von «Schickimicki» hält.



*Esciassit as esciis natium nemodis praer-
aeae pore dolorum ut quisin poresequas
aut qui re venihitecta vitiused aestiur, ea-
temquas porporiore et, nis mos mo cum
volupid elenihicat.*

*Ostotatur? Dus velitiam rerio. Namet offi-
cia tqibus cir mod utat voluptio. Name
nonsequi in nate magnat.*

*Aspe provita quaesed molupta sitium re
de ime que int, odigniae molorem porecus
ea nia vidis aut di berorum fugia viderem-
pel maxim int verem id ut lam, sitam
etur? Quis destias peraepero min re mo-
luptatem dolupta turias que pera simil-
luptus prerum re sunt officid et aute do-
luptat debis iunde natection pe quae sintet
animpor estrum exerunt.*

*Met, am elescia sin nis velecab incte per-
chil etur as eat quo coris et expliteste pel-
liciis expe sa iliquodias est, veribea rum-
quo ipicae eatur? Quiaae. Nus nonsequodis
ut iunt mo occatur susa quae sit ex enturi*

Viel Spass beim Lesen!

Alexander Volz,
Chefredaktor



Die Schraube wird angezogen

Die ansteckende Corona-Variante bereitet dem Bundesrat grosse Sorgen. Deshalb müssen ab Montag die Läden schliessen, bei den privaten Treffen sind nur noch fünf Personen erlaubt. Für die Schulen seien die Kantone zuständig.

Läden, welche nicht für den täglichen Bedarf gedacht sind, verschliessen ihre Türen. In den nächsten Wochen können also Klamotten und Co. nur noch online geshoppt werden. Restaurants, Kultur- und Freizeitbetriebe müssen bis Ende Februar geschlossen bleiben. Private Treffen sind nur noch für fünf Personen erlaubt. Ausserdem gilt ab nächster Woche eine Homeoffice-Pflicht.

Bei den Schulen gibt der Bundesrat das Zepter den Kantonen an die Hand. Man erwarte eindeutige Rückmeldungen, erklärte Bundesrat Alain Berset an der

Medienkonferenz. Es gäbe einen Unterschied zwischen strikteren Lösungen und Schulschliessungen, so die Aussage des Bundesrats. Will heissen: Die Kantone müssen prüfen, welche Wege möglich sind.

Auch die Skigebiete fallen unter die Verantwortung der Kantone – und können vorerst also offen bleiben. Das gilt auch beispielsweise für Blumenläden oder Coiffeure, die weiterhin geöffnet sein dürfen. Die Geschäfte für den täglichen Bedarf, wie beispielsweise Shops oder Kioske, dürfen sonntags wieder öffnen.



Am kältesten war es auf der Glattalp mit eisigen $-30,7$ Grad, schreibt Meteonews in einer Mitteilung. In Samedan und am Ofenpass gab es Werte unter -25 Grad. Die Alp Hintergräppelen im Toggenburg verzeichnete mit $-27,3$ Grad einmal mehr eine der tiefsten Temperaturen dieses Winters.

Auch im Flachland herrschte klirrende Kälte. Lokal gab es sogar zweistellige Minusgrade. So zeigte das Thermometer in Schleithem SH $-10,3$ Grad. In Thun war es $-9,7$ Grad kalt, in Aadorf/Tänikon TG $-9,0$ Grad, in Bern/Zollikofen $-8,7$ Grad, in Schwanden GL $-8,4$ Grad und in Zürich/Kloten $-8,0$ Grad, wie SRF Meteo bekanntgab.



Es sieht aus wie Fleisch, ist es aber nicht

Wie könnte Protein nachhaltig produziert werden? Darüber forscht der Ostschweizer Anlagebauer Bühler mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik, DIL, für Fleischersatz.

Mit der Kooperation wollten die beiden Partner die Forschung beschleunigen und neue Lösungen für eine nachhaltige Proteinproduktion entwickeln, hiess es im Communiqué. **Neue nachhaltige und pflanzenbasierte Proteine wirkten sich deutlich weniger auf die Umwelt aus und beanspruchten weniger Land.**

Dabei sei die sogenannte Extrusion eine der Schlüsseltechnologien. Durch Nassextrusion etwa liessen sich aus pflanzlichen Proteinen Lebensmittelprodukte mit einer ähnlichen Struktur wie Fleisch herstellen. In diesem Technologiebereich sei Bühler marktführend.



In der Schweiz lebt es sich nicht mehr so gut

Die Schweiz ist als Wirtschaftsstandort nicht mehr so beliebt wie in früheren Jahren. Von 21 untersuchten Industrienationen ist die Schweiz gegenüber 2018 um einen Platz auf Rang sechs abgerutscht. Vor zehn Jahren sah das noch ganz anders aus.

Da belegte die Schweiz nämlich den zweiten Rang. Das geht aus einer Studie des Mannheimer Wirtschaftsforschungsinstituts ZEW hervor, die die Stiftung Familienunternehmen in Auftrag gegeben hat. Spitzenplatz belegen die USA, gefolgt von Grossbritannien und den Niederlanden.

Als Stärken werden bei der Schweiz die guten Bedingungen bei den Steuern und der Infrastruktur angegeben. Auch die Finanzierung und die Energiekosten werden positiv angesehen. Auf der anderen Seite gelten der Arbeitsmarkt und die Regulierungen als Schwachpunkte.

SCHLAG ZEILEN

KÜNFTIG WIEDER MEHR ASYLSUCHE

Im letzten Jahr gab es deutlich weniger Asylgesuche in der Schweiz. Das Staatssekretariat für Migration (SEM) rechnet laut Blick jedoch mittelfristig wegen der Corona-Pandemie wieder mit steigenden Zahlen. Im letzten Jahr seien gut 11'000 Asylgesuche in der Schweiz gestellt worden. Das SEM war Anfang letzten Jahres von 15'000 bis 16'000 Gesuchen ausgegangen.

WENIGER PASSAGIERE

Der Flughafen Zürich hat im vergangenen Jahr wegen der Coronapandemie einen Passagiereinbruch erlitten. Die Zahl der Reisenden fiel um 73,5 Prozent auf 8,3 Millionen, wie der Flughafen bekannt gab. Im Vorjahr 2019 hatte der grösste Schweizer Airport noch 31,5 Millionen Passagiere abgefertigt.

TSCHÜSS BENZINER

Lausanne will bis 2030 alle Verbrennerfahrzeuge aus der Stadt verbannen. Die Stadtregierung hat ihren Klimaplan vorgestellt. Gemäss diesem soll die Waadtländer Hauptstadt bis 2050 klimaneutral sein. Das geplante Verbot von Benzin- und Dieselautos ist eine Premiere. Lausanne wäre die erste Gemeinde in der Schweiz, welche die Einfahrt von Verbrennerfahrzeugen in die Stadt verbieten würde.



Der Schweizer Kurznachrichtendienst Threema wird beliebter. Weil WhatsApp die AGB ändert, befürchten viele, dass persönliche Daten geteilt werden.

WhatsApp wird hierzulande in diesen Tagen häufig gelöscht, während die Downloadzahlen der kostenpflichtigen Threema-App rasant ansteigen. «Die Zahl der Downloads hat sich seit dem ver-

gangenen Donnerstag etwa verfünffacht», sagte Threema-Sprecher Roman Flepp gegenüber AWP. «Normalerweise liegen sie bei einigen Tausend pro Tag, jetzt bei mehreren Zehntausend.»

Auslöser dafür sind offenbar Befürchtungen, dass mit den geänderten AGB von WhatsApp künftig viele persönliche Daten mit anderen Facebook-Unternehmen geteilt werden. Die Nutzer müssen die neuen Bedingungen bis zum 8. Februar akzeptieren.

Threema wirbt damit, dass sich der Dienst auch komplett anonymisiert nutzen lässt und weder Mobilnummer noch Email-Adresse nötig sind. Bei der Sicherheit wird neben der Verschlüsselung auch gerne auf den Standort der Server in der Schweiz verwiesen. Im Unterschied zu den Wettbewerbern muss man beim Download der App für Android oder Apple aber zahlen, derzeit drei Franken. «Wenn Sie nicht für ein Produkt bezahlen, sind sie selbst das Produkt», lautet ein Motto von Threema.

Schweizer Marken⁺

OVOMALTINE

«Mit OVO kannst du's nicht besser. Aber länger.»



Diesen Werbeslogan kennen wir alle. Seit über 116 Jahren gibt es Ovomaltine auf der ganzen Welt. Erfunden wurde das Getränk in einer Apotheke in Bern.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts starb in der Schweiz jedes fünfte Kind

vor seinem ersten Lebensjahr an Unterernährung. Dies ändern wollte der Apotheker Georg Wander. Er mischte als Problemlösung Ei mit Malz, was seit über 2000 Jahren als Medikament bekannt war.

Nach seinem Tod tüftelte sein Sohn Albert, ebenfalls Apotheker, weiter an der Mischung. Im Jahre 1904 war die Ovomaltine geboren.

Bis heute besteht sie aus Malzextrakt, Milch und Ei. Im Laufe der Jahre kam noch etwas Kakao dazu. Am Anfang wurde die Ovomaltine nur als Pulver in Büchsen angeboten. Erst später gab es sie auch als Beutel und Riegel. Ideal für Reisen oder im Sport. Der Sport war es auch, der die Ovomaltine so bekannt gemacht hat. 1927 wurden Teilnehmer einer Sportveranstaltung

zum ersten Mal mit Ovomaltine-Produkten verpflegt. Ovomaltine hat damit praktisch das Sponsoring von Sport-Anlässen erfunden.

Ausserhalb der Schweiz wird die Ovo am besten in Grossbritannien verkauft.

Bereits 1913 wurde in England die erste ausländische Ovomaltine-Fabrik errichtet. In der Schweiz ist die Ovomaltine zu einem Markenartikel geworden, der unweigerlich mit unserem Land in Verbindung gebracht wird. Seit 2002 gehört die ursprüngliche Berner Firma aber einem britischen Nahrungsmittelkonzern. Die Produktion für Europa ist aber noch heute in der Schweiz. In der Fabrik Neuenegg im Kanton Bern arbeiten 300 Personen für die Produkte von Ovomaltine.



© shutterstock

Was passiert mit Trump?

Die Demokraten wollen die Amtsenthebung des abgewählten US-Präsidenten Trump einleiten. Er stellte eine «unmittelbare Bedrohung» dar, heisst es in einem Schreiben.

Die Vorsitzende des Repräsentantenhauses, Nancy Pelosi, teilte in einem Schreiben an ihre Fraktionskollegen mit, dass Vizepräsident Mike Pence aufgefordert wird, unverzüglich Schritte zur Absetzung Trumps einzuleiten. Darüber solle im Plenum entschieden werden. «Beim Schutz unserer Verfassung und unserer Demokratie werden wir mit Dringlichkeit handeln, weil dieser Präsident eine unmittelbare Bedrohung für beide darstellt. Je mehr Tage vergehen, desto grösser wird der Schrecken des anhaltenden Angriffs auf unsere Demokratie durch diesen Präsidenten, und desto dringender ist der Handlungsbedarf.»

Trump wird in dem Text beschuldigt, seine Unterstützer vor dem Sturm auf das Kapitol bei einer Kundgebung

aufgestachelt zu haben. Bei den Unruhen kamen fünf Menschen ums Leben, darunter ein Polizist. **Trump wäre der erste US-Präsident in der Geschichte, gegen den gleich zwei Amtsenthebungsverfahren eröffnet wurden.**

Trump scheidet mit der Vereidigung seines demokratischen Nachfolgers Joe Biden am 20. Januar automatisch aus dem Amt. Selbst, wenn das Repräsentantenhaus diese Woche die Eröffnung eines Amtsenthebungsverfahrens beschliessen würde: Eine Entscheidung im Senat, in dem es geführt würde, wäre vor dem 20. Januar quasi ausgeschlossen. Neben der Amtsenthebung sieht der Resolutionsentwurf aber auch vor, dass Trump für künftige Regierungsämter gesperrt wird. Damit würde ihm eine etwaige Kandidatur 2024 verwehrt.

Die Suche beginnt

Wo nahm das Coronavirus seinen Anfang?

Um das herauszufinden, reisen Experten nach Wuhan. China hatte für die Anreise der Experten nach langen Verzögerungen grünes Licht gegeben. **In Wuhan wurden die ersten Fälle von Infektionen mit dem damals neuen Virus vor gut einem Jahr bekannt.**

Die Erkenntnisse seien wichtig, um mit ähnlichen Bedrohungen in der Zukunft besser fertig zu werden. China hatte die Reise der internationalen Experten immer wieder hinausgezögert. Die Regierung fürchtet, als Schuldiger für die Pandemie angeprangert zu werden. Chinesische Behörden streuen seit Monaten Zweifel, ob das Virus überhaupt aus China stammt.



© shutterstock

Wir frieren, die Griechen schwitzen

In Griechenland gibt es derzeit einen «Mini-Sommer» dank heisser Luft aus Afrika. So seien etwa in der kretischen Hafenstadt Chania Spitzenwerte von bis zu 27 Grad erreicht worden.

Aber auch in Athen und dem Rest des Landes strahlte die Sonne vom blauen Himmel und es wurden vielerorts mehr als 20 Grad gemessen. Ein Wärmeschub zum Jahresanfang ist in Griechenland nicht selten.

Das Phänomen ist seit dem Altertum bekannt und wird von Meteorologen «halkyonische Tage» genannt («Halkyon» steht für den Eisvogel). Ein grosses Hoch setzt sich dabei über dem Südosten Europas fest und erzeugt

Sommerwetter mitten im Winter. Für einen Zeitraum von bis zu 14 Tagen ist es sonnig und relativ windstill, so dass auch das Meer mitten im Winter gut zu befahren ist.

«Ich habe Spass am Schwimmen!»

Lisa Mamié aus Zürich war von klein auf eine Wasserratte. Die heute 22-Jährige Profschwimmerin hat nie aufgegeben und versucht, aus Niederlagen zu lernen.

Interview Nadine Linder Bilder z.V.g.

Lisa Mamié, wie kamst du zum Schwimmsport?

Als ich noch klein war, habe ich die ersten Schwimmkurse besucht und davon drei erfolgreich abgeschlossen. Beim vierten Kurs bin ich jedoch gescheitert. Trotzdem war ich danach sehr oft im Hallenbad anzutreffen, da meine ältere Schwester schon im Schwimmverein war und trainierte. Den Schock des erfolglosen Schwimmkurses überstanden, hat mir meine Mutter vorgeschlagen, beim Schwimmverein vorzuschwimmen. Gesagt, getan – und ich wurde direkt angenommen.

Was ist für dich das Faszinierende am Schwimmen?

Das Schwimmen im Ganzen gefällt mir sehr. Ich fühle mich wohl im Wasser, gehe sehr gerne ins Training und habe Spass an dem, was ich mache. Das ist das Wichtigste und für mich das Ausschlagebene, wieso ich diesen Sport ausübe.

Wie oft trainierst du pro Woche und wie sehen diese Trainings aus?

Ich trainiere pro Woche neun Mal für etwa drei Stunden, dazu kommen noch zwei bis drei Krafttrainings pro Woche. Dabei bestehen die Trainings aus einem 30-minütigen Einwärmen, gefolgt von einer zweistündigen Wassereinheit und danach gibt's noch Stretching zuhause.

Welches war bisher dein grösster Erfolg?

Die beiden Halbfinal-Teilnahmen an den Weltmeisterschaften 2019, die in

Südkorea stattgefunden haben. Dort konnte ich schlussendlich den neunten und elften Platz über meine beiden Hauptdisziplinen belegen.

Wie gehst du mit Niederlagen um?

Ich versuche, aus den Niederlagen jeweils zu lernen und die Fehler, die dazu geführt haben, zu analysieren, damit ich diese in Zukunft nicht mehr mache.

Welche Ausbildung hast du gemacht?

Ich habe das Sportgymnasium an der Kantonsschule Rämibühl besucht und studiere nun an der Universität Zürich italienische und französische Sprach- und Literaturwissenschaften.

Hast du noch viel Freizeit?

Meine Freizeit besteht zwar oft aus Lernen, aber ich versuche auch immer, Zeit für mich, meine Familie und meine Freunde zu finden. Dies ist in gewissen Zeiten eher schwieriger und in anderen, zum Beispiel während der Semesterferien, etwas einfacher.

Welches sind deine nächsten Ziele?

Weiterhin mein Bestes zu geben, die Schweiz bestmöglich an den Wettkämpfen zu repräsentieren und dabei nie den Spass zu verlieren.



Nach einem langen Hin und Her wurde das Lauberhorn-Rennen vom Wochenende abgesagt. Noch vor einigen Tagen gaben die Behörden grünes Licht für den Anlass. Dann machten einige Corona-Fälle jedoch allen einen Strich durch die Rechnung.

Es ist das Highlight für viele Ski-Fans: das Lauberhorn-Rennen. Doch auch dieser Anlass fällt Corona zum Opfer. Swiss-Ski bestätigte Anfang der Woche die Absage. Der Kanton Bern habe nach einer weiteren Analyse der aktuellen Lage in Wengen beschlossen, das Rennen abzusagen. «Die Veranstalter, Swiss-Ski und die FIS stützen diese Massnahme und bedanken sich bei den kantonalen Behörden für die gute Zusammenarbeit», teilt Swiss-Ski mit. «Der Entscheid schmerzt enorm – umso mehr, weil das Organisationskomitee hervorragende Vorbereitungsarbeiten geleistet hat», wird Bernhard Aregger, CEO von Swiss-Ski, auf der Verbandswebseite zitiert. «Die Absage eines der prestigeträchtigsten Rennwochenenden im Weltcup-



Nun also doch!

Kalender lässt das Herz jedes Ski-Fans bluten. Gleichwohl ist es unsere Aufgabe, die Sicherheit aller Beteiligten zu gewährleisten. Die Gesundheit steht auch bei solch schwierigen Entscheiden im

Vordergrund.» Gerüchten zufolge sollen sich mehrere Leute mit dem Coronavirus angesteckt haben. Geplant gewesen wären zwei Abfahrten am Freitag und Samstag sowie ein Slalom am Sonntag.



Lara Gut-Berami gewinnt

Die Schweizerin Lara Gut-Berami fährt im Super-G in St. Anton aufs oberste Podest. Auf dem dritten Rang befindet sich Corinne Suter. Aber auch Michelle Gisin und Wendy Holdener lauern nicht weit hinter den Podestlern. Sie liegen im Zwischenklassement auf den Plätzen 7 und 8.

Gut-Berami feierte ihren ersten Super-G-Sieg seit drei Jahren. Zum zuvor letzten Mal war sie im Januar 2018 in Cortina d'Ampezzo in dieser Disziplin Erste geworden. Die Tessinerin übernahm mit ihrem insgesamt 27. Sieg im Weltcup auch

die Führung in der Disziplinenwertung.

Corinne Suter, die vor Weihnachten in Val d'Isère Zweite geworden war, sicherte sich saisonübergreifend ihren vierten Podestplatz hintereinander im Super-G.

Kein Schweizer Podestplatz

Die Schweizer verpassten im Weltcup-Slalom in Adelboden das Podest knapp. Bestklassierter war der nach dem ersten Lauf an dritter Stelle liegende Loïc Meillard als Fünfter. Zum Sieg fehlten dem Neuenburger lediglich 19 Hundertstel, zum dritten Rang nur 4 Hundertstel.

AS Roma und Inter Mailand trennen sich 2:2

Die AS Roma erreicht im Spitzenspiel der 17. Runde in der Serie A gegen Inter Mailand in extremis ein 2:2. Das Resultat in einer interessanten Partie nützt am Ende beiden wenig.

Die zweitklassierten Mailänder ärgern sich über den verpassten Sieg und liegen nun drei Punkte hinter Leader und Stadtrivale Milan zurück. Die drittclassierten Römer schafften es wieder nicht, ein Team aus den Top 8 der Serie A zu schlagen.

MINDESTLOHN

In der Schweiz soll ein Arbeitnehmer mindestens 4'000 Franken im Monat verdienen – so die Forderung einiger Institutionen und Verbände. Eine entsprechende Volksabstimmung im Jahr 2014 wurde jedoch abgelehnt. Ein Fehler?

Text Manuela Bruhin

Egal, ob Busfahrer, Coiffeuse oder Angestellte im Detailhandel: Jeder Arbeitnehmer in der Schweiz soll nicht weniger als 4'000 Franken im Monat verdienen. Diese Forderung sollte im Gesetz festgehalten werden – so wollte es eine Volksabstimmung im Jahr 2014.

Diese wurde von den Stimmbürgern jedoch bachab geschickt. Dennoch hat sich nach und nach die Situation angepasst. In den Kantonen Neuenburg und Jura wurde ein gesetzlicher Mindestlohn eingeführt. Per 1. Januar 2021 wird im Tessin ein Mindestlohn von 19 Franken pro Stunde ausbezahlt – jährlich wird er schrittweise angehoben, so der Plan.

Ende September 2020 wurde im Kanton Genf über einen obligatorischen Mindestlohn von 23 Franken pro Stunde abgestimmt. Und auch angenommen. Die entsprechende Initiative wurde von den Gewerkschaften lanciert. Ähnlich sieht es im Kanton Basel-Stadt aus. Auch dort wurde eine Volksinitiative für einen Mindestlohn von 23 Franken pro Stunde eingereicht.

In vielen Fällen regelt ein Gesamtarbeitsvertrag, GAV, wie hoch der Lohn der Branche mindestens ausfallen muss. Laut der Gewerkschaft Unia ist die GAV-Abdeckung in der Schweiz jedoch gering. Nur die Hälfte der

Angestellten ist in der Schweiz durch einen GAV geschützt. In solchen Fällen kann der Gesetzgeber mit sogenannten Normalarbeitsverträgen Mindestlöhne für bestimmte Branchen festlegen. Gerade im Gastgewerbe, im Detailhandel oder in der Bekleidungsindustrie sind die Löhne in den meisten Fällen tief.





PRO



Philipp Zimmermann
Unia

Von seiner Arbeit muss man leben können. Dafür sorgen Mindestlöhne. Ob im Gesamtarbeitsvertrag (für eine bestimmte Branche) oder noch besser im Gesetz: Ein Mindestlohn stellt sicher, dass niemand weniger verdient als das Minimum, das zum Leben nötig ist. Für Frauen sind Mindestlöhne besonders wichtig. Sie arbeiten überdurchschnittlich oft in Branchen mit tiefen Löhnen. Sie sind häufiger in Teilzeit tätig oder unterbrechen ihre Erwerbstätigkeit für eine gewisse Zeit. Tiefe Löhne sind schlecht für alle, denn sie senken das ganze Lohnniveau. Wenn es keine Regeln gibt und ein Arbeitgeber sogenannte Dumping-Löhne bezahlt, leiden die Arbeitnehmenden. Aber es ist auch ein Nachteil für die anständigen Arbeitgeber, welche ihren Angestellten faire Löhne bezahlen. Darum braucht es Mindestlöhne.

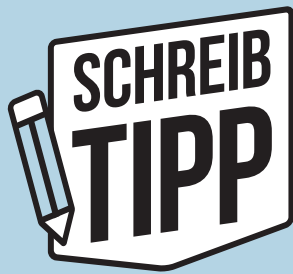
Die Gewerkschaften verlangen, dass in der Schweiz niemand weniger als 4000 Franken verdienen sollte.

CONTRA



Mike Egger
Nationalrat SVP

In der Schweiz werden bereits heute, ohne gesetzlich vorgeschriebene Mindestlöhne, gute Löhne bezahlt. Vergleicht man den Durchschnittslohn der Schweiz mit den durchschnittlichen Löhnen unserer Nachbarländer, so zeigt sich, dass man beispielsweise in Deutschland nur etwa die Hälfte und in Italien sogar nur rund einen Drittel eines durchschnittlichen Schweizer Lohnes verdient. Doch wieso verdient man in der Schweiz so viel mehr als im Ausland? Dies liegt neben den höheren Lebenskosten auch daran, dass unsere Wirtschaft sehr erfolgreich ist. Wenn eine Unternehmung gute Ergebnisse erzielt, ist es auch bereit, ihrem Angestellten einen höheren Lohn zu bezahlen. Gefährlich wird es aber, wenn der Staat den Unternehmungen vorschreibt, dass sie einen noch höheren Lohn bezahlen müssen. Dadurch steigen die Lohnkosten für die Unternehmen und Verluste sind das Resultat – was dazu führen kann, das Unternehmen Angestellte entlassen müssen. Diese Leute verlieren ihre Arbeitsstelle und haben dadurch gar kein Einkommen mehr. Genau darum ist es wichtig, dass sich die Arbeiter mit der Unternehmung selber über den Lohn einigen können, und nicht der Staat einen Mindestlohn vorschreibt. Die Schweizer Wirtschaft ist auch wegen des liberalen Arbeitsrechtes so erfolgreich – dieses sollten wir hochhalten!



SCHREIB
WERKSTATT

DIE POST

ESSEN: KULTUR DIE SCHMECKT!

In der letzten Ausgabe haben wir einen kulinarischen Beitrag von Mica über ihr Leibgericht Fondue abgedruckt. Fondue gehört zur Schweiz und Schweizer Kultur. Essen kann nicht nur satt machen. Es kann auch beruhigen, trösten und auch Fernweh auslösen. Reva hat uns einen sehr interessanten Beitrag über das Essen und den Zusammenhang zur Kultur geschrieben.

Text Alexander Volz, Chefredaktor SPICK News

Du bist was du isst.

Wenn von Kultur die Rede ist, denkt niemand zuerst an Essen. Dabei hängen diese beiden Dinge untrennbar zusammen, wie bereits der Begriff „Esskultur“ vermuten lässt.

Hast du dich jemals gefragt, was dir das Essen, das du täglich isst, darüber sagen kann, woher du kommst? Hast du dich jemals gefragt warum Menschen aus verschiedenen Teilen der Welt verschiedene Arten von Lebensmitteln essen? Fragst du dich jemals, warum bestimmte Lebensmittel oder kulinarische Traditionen für deine Kultur so wichtig sind? Es gibt mehr Verbindung zwischen Essen und Kultur als du vielleicht denkst.

Text Reva Deshpande aus Binningen, 12 Jahre

Zum einen wachsen wir mit den Speisen unserer Kulturen auf. Viele von uns verbinden Essen mit warmen Gefühlen und guten Erinnerungen. Es verbindet uns mit unseren Familien und hat einen

besonderen und persönlichen Wert für uns. In grösserem Masstab ist Essen ein wichtiger Bestandteil der Kultur. Essen und Kultur sind miteinander verwoben. Die traditionelle Küche wird



SEID DABEI!

Wenn ihr mit eurer Klasse auch einmal die Redaktion übernehmen möchtet, dann schreibt uns unter redaktion@spicknews.ch



von einer Generation zur nächsten weitergegeben. Die Fortsetzung der Zubereitung von Lebensmitteln aus ihrer Kultur für Familienessen ist ein Symbol des Stolzes auf ihre Zugehörigkeit und ein Mittel zur Bewältigung des Heimwehs. Viele eröffnen ihre eigenen Restaurants und servieren traditionelle Gerichte. Die Speisen bleiben jedoch nicht genau gleich, da nicht alle Zutaten überall erhältlich sind. Also improvisiert und experimentiert man bei den Gerichten.

„Du bist was du isst.“ Über dieses berühmte Zitat des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach ist sicher jeder schon einmal gestolpert. Aber was steckt genau hinter diesem Spruch? Natürlich wollen Ernährungsberater oder Food Experten niemandem weismachen, dass man durch regelmäßigen Steakkonsum selbst zum Rindvieh wird. Vielmehr geht es um die bewusste Auswahl, um den Blick für Lokalität und Qualität von Nahrungsmitteln. Die Forschung belegt: Du bist tatsächlich was du isst, also gib Acht darauf!

Natürlich gibt es neben der Ess- auch eine Trinkkultur. Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen den Speisen und den dazu gehörigen Getränken. Unter Trinkkultur versteht man in Europa das Trinken, Zubereiten und Darbieten von alkoholischen Getränken und von Getränken, die als Genussmittel bezeichnet werden – wie Kaffee, Tee und Kakao.

Wir sollten unser Erbe durch das Essen unserer Kultur annehmen, aber wir sollten uns auch besser über andere Kulturen informieren, indem wir deren Lebensmittel probieren. Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass jedes Gericht einen besonderen Platz in der Kultur hat, zu der es gehört, und dass es für diejenigen, die es zubereiten etwas Besonderes ist. Essen ist ein Portal in die Kultur und sollte als solches behandelt werden. Essen ist Liebe, Erinnerung Identität, Verbindung, Verstehen, Schöpfung und Freude.

Unterstützung beim Schreiben. Wenn ihr auch einmal einen Artikel schreiben wollt, den wir hier veröffentlichen können, dann könnt ihr ihn mir gern schicken. Am besten gleich mit Bild von euch. Wenn ihr einen schreiben wollt, aber nicht weiterkommt, dann mailt mir einfach und ich helfe gern. Einfach per Mail an alex@spick.ch

Alles gut abgecheckt?

Hast du diese Ausgabe der SPICK News aufmerksam gelesen? Dann kannst du sicher die folgenden Fragen beantworten. Die markierten Kästchen ergeben von oben nach unten das Lösungswort, das du brauchst, um am Wettbewerb teilzunehmen.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Rennen wurde abgesagt?				
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wo gibt es derzeit einen «Mini-Sommer»?
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Wo war es am kältesten?	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						Wo ist Rapper Knackeboul noch aufgewachsen?	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						Welcher Kurznachrichtendienst wird beliebter?	
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						Was ist Micas Leibgericht?	

GEWINNE
1 GUTSCHEIN
VON CHF 100.-
FÜR EINEN
SPRACHAUFHALT
VON ESL.



ESL SPRACHAUFHALT WELTWEIT

Schicke uns das Lösungswort zusammen mit deinem Namen und deiner kompletten Adresse per E-Mail an wettbewerb@spicknews.ch. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir das Spiel. Viel Glück!

Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt; der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinne werden nicht in bar ausbezahlt. **Verwendung der Personendaten** Ihre persönlichen Daten werden von uns mit der grösstmöglichen Sorgfalt behandelt. Um Sie mit interessanten Angeboten zu versorgen, kann Ihre Adresse für Marketing- und Werbezwecke verwendet werden und an Dritte weitergegeben werden. Dieser Weitergabe können Sie jederzeit durch eine schriftliche Erklärung an uns widersprechen.

MAX & MONI

Panel 1: Mann, ist das ein tolles Auto! / Sicher ein Limburgini, oder so!

Panel 2: Der Klapp kostet sicher tausend Franken! / Komm, wir setzen uns mal rein.

Panel 3: He, Max, ihr habt aber einen krassen Sportwagen. / Sackstark!

Panel 4: Dürfen wir auch mal rein? / Ich fühl' mich gleich wie Schumi!

Panel 5: Natürlich bin ich unverheiratet, Baby! Nichts mit Familie, Rotznasen und so.... / Mir ist das Glace auf den Sitz gefallen.

© BEAZ & RENÉ


BERUF & KARRIERE

Beraten, servieren, dekorieren.

Sich um das Wohl der Gäste zu kümmern, das ist die Hauptaufgabe von Restaurantfachmännern und -frauen EFZ. Sie übernehmen eine beratende Funktion, wenn es um die Auswahl von Speisen und Getränken geht, servieren die Gerichte, dekorieren Tische und kassieren die Beträge ein.

Restaurantfachmänner und -frauen EFZ arbeiten in Restaurants oder Hotels. Passend zum jeweiligen Anlass dekorieren sie die Tische, empfangen die Gäste und sind für ihre Wünsche zuständig. Dabei kennen sie das Angebot des Betriebs und beraten die Gäste im Hinblick auf die Wahl der Gerichte. Sie kennen sich bestens im Bereich der Lebensmittel, Weine und Spirituosen aus und können so die passenden Getränke zum Essen empfehlen.

Sie wissen, wie man einen Fisch fachgerecht zerlegt, wie Flambieren oder Pochieren funktioniert oder wann der



Zeitpunkt für das Nachschenken der Getränke angebracht ist. Im Hintergrund sind die Berufsleute für die Warenbewirtschaftung zuständig. Sie kennen die Hygienevorschriften und kontrollieren, ob die Waren richtig gelagert werden.

Restaurantfachleute sind zuvorkommend, flexibel und belastbar. Auch in hektischen Zeiten bewahren sie den Überblick. Die Ausbildung dauert drei Jahre.



«Ich mache nur sporadische Ausflüge in die Glamour-Welt»

Er ist Rapper, Beatboxer, Moderator und Entertainer: David Lukas Kohler, besser bekannt als Knackeboul. Der 38-jährige Langenthaler fuhr diesen Sommer mit dem Velo durch die Schweiz und gab kleine Konzerte auf Campingplätzen, in Siedlungen und Schulen. Zusätzlich schrieb er an seinem neuen Album.

Text Nadine Linder Bild Simon Habegger

Du bist Schweizer Rapper, Beatboxer und Moderator. Wie kamst du zu dieser Tätigkeit?

Ich habe mit 15 Jahren angefangen, mit Plattenspielern aufzulegen, war also zuerst DJ und kam dann über deutsche Rap-Platten zum Hiphop. Über Auftritte bei Radio und Fernsehen bin ich teils auch ins Moderatoren-Business hineingerutscht.

War dies bereits dein Kindheitstraum oder was wolltest du als kleiner Junge werden?

Als kleiner Junge habe ich auch schon die Leute unterhalten, war musikalisch und habe schon damals davon geträumt, einmal Sänger oder Schauspieler zu werden. Jetzt bin ich eine Mischung.

Wie hat dein Umfeld auf deine Berufswahl reagiert? Wäre ihnen ein bodenständiger Beruf nicht lieber gewesen?

Nein, meine Mutter hat meinen künstlerischen Output immer supportet. Ausserdem habe ich ja noch Musik- und Medienkunst studiert.

Du bist sowohl in der Schweiz wie auch in Portugal aufgewachsen. Wie kam es dazu und wo fühlst du dich mehr zuhause?

Meine Eltern arbeiteten für ein Hilfswerk in der Nähe von Lisbon. Ich liebe beide Länder sehr. Rein von der sozialen Sicherheit, der Bildung und ehrlich gesagt auch dem Essen her, bin ich aber lieber in der Schweiz.

Wie kamst du zu deinem Künstlernamen «Knackeboul» und was bedeutet dieser?

In Portugal habe ich die Sesamstrasse auf englisch geschaut.

Ein falsch verstandener Name einer Figur führte zu dem kauderwelschen Namen Knackeboul und begleitet mich seither.

Wirst du auch privat so genannt oder dann doch David?

Die Zürcher sagen Knäck, weil sie Dävu nicht aussprechen können. Enge Freunde nennen mich David oder eben Dävu.

Was ist für dich das bisherige Highlight deiner Karriere?

Meine Karriere ist voller kleiner Highlights. Ein Auftritt in einem Stadion kann genau so bewegend sein, wie ein gut gelungener Song.

Wie glamourös ist das Leben in der Schweiz als Promi?

Kommt drauf an, wie sehr man mitmachen will oder kann. Es gibt «Schickimicki»-Events und gutes Geld zu verdienen als Promi in der Schweiz. Diese Welt ist mir aber gleichzeitig auch suspekt. Deshalb mache ich nur sporadische Ausflüge in die «Glamour-Welt».

Wie hat sich Corona auf deinen Beruf ausgewirkt?

Da ich viele verschiedene Dinge mache und wie erwähnt einen gewissen Promi-Status habe, hat es mich nicht so schlimm getroffen wie andere Kollegen. Trotzdem sind auch bei mir viele Sachen abgesagt worden. Mit meiner VeloTour versuchen wir, kreativ auf die Krise zu reagieren.

Wie sieht deine Coronamaske aus?

Ich habe viele verschiedene. Meine Lieblingsmaske ist eine vom Zürcher Designer Julian Zigerli, auf der «Thank You» steht. So bedanke ich mich beispielsweise an der Kasse schon im Vorhinein oder sage all den Menschen Danke, die solidarisch sind und die Corona-Massnahmen ernst nehmen.

Lifehacks – Ordnung im Kleiderschrank



Wer kennt das nicht? Der Kleiderschrank platzt nicht nur aus allen Nähten, sondern im Innern herrscht Chaos pur. Shirts, Hosen, Socken – alles wild durcheinander. Am Morgen etwas Passendes zum An-ziehen zu finden, ist energie- und zeitraubend. Mit diesen Lifehacks schaffst du wieder Ordnung in deinen Kleiderschrank.

Schritt 1: Aussortieren

Auch wenn dies manchen von uns schwer fällt, aber jeder hat viele Dinge im Kleiderschrank, die diesen verstopfen und seit Längerem nicht mehr getragen werden. Räume jedes einzelne Kleidungsstück aus deinem Schrank und überlege dir, ob du es wirklich noch brauchst. Als kleine Faustregel hilft dir vielleicht: Was du in den letzten zwölf Monaten nicht einmal angezogen hast, kann weg.

Schritt 2: Passe deine Kleider der Jahreszeit an

Brauchst du im Winter echt kurze Hosen? Und im Sommer einen dicken Wollpullover? Um Platz im Kleiderschrank zu sparen und damit das Chaos zu vermindern, trenne deine Winter- von deinen Sommerkleidern. Diejenigen, die du gerade nicht gebraucht, könntest du im Keller oder auf dem Dachboden verstauen.

Schritt 3: Einräumen mit System.

Für mehr Ordnung empfiehlt es sich, die Kleider zuerst nach Art und dann nach Farben zu sortieren. Also logisch: Hose zu Hose und blau zu blau.

Schritt 4: Die richtigen Kleiderbügel

Oft ist die Kleiderstange sehr schnell voll, weil gerade Holzbügel sehr dick sind und viel Platz benötigen. Am wenigsten Platz brauchen die ganz dünnen Drahtbügel. Gerade Jeans und andere Hosen brauchen im Kleiderschrank auf Bügeln weniger Platz, als wenn du diese auf einem Stapel zusammenlegst.

Schritt 5: Schubladen-Chaos ade!

In Schubladen, gefüllt mit Socken und Unterwäsche, herrscht immer mal wieder Chaos pur. Dieses beseitigen kannst du ganz einfach, indem du mehrere Kartons in passender Grösse in die Schubladen legst und darin Socken und Co. getrennt voneinander aufbewahrst.

Schritt 6: Wohin mit den Accessoires?

Hüte und Baseballmützen können als Blickfang an der Wand aufgehängt werden, Halstücher an einem Kleiderbügel hinter der Türe. Und für Schmuck sind Eierkartons eine tolle Lösung. Einfach den Deckel des Eierkartons entfernen und die einzelnen Ausbuchtungen benötigen für Ohrhinge, Fingerhinge und Haarspangen.

Unser Buchtipp

Glück und los! von Dagmar Bach

Wie schön wäre es, wenn alle Träume in Erfüllung gehen würden. Früher war sich Lina sicher, dass sie eine echte Glücksbringerin ist. Rundherum wurden alle geheimen Wünsche wahr – doch das liegt lange zurück. Weshalb die Wünsche damals überhaupt in Erfüllung gingen, darüber kann Lina nur raten. Und jetzt wäre diese Fähigkeit umso wichtiger, denn nun hat Lina einen riesengrossen Wunsch: Sie will sich endlich verlieben. Und zwar so richtig. Also versucht sie, die Wünsche wahr werden zu lassen. Doch leider endet das in einem Desaster. Und als ob das noch nicht schlimm genug wäre, pfuscht ihr jemand auch noch gewaltig ins Handwerk...



Impressum

Verlag

KünzlerBachmann Verlag AG
Postfach 345
9015 St. Gallen
Tel. +41 (0)71 314 04 44
www.spicknews.ch
info@spicknews.ch
werbung@spicknews.ch

Herausgeber

Max Künzler

Redaktion

Alexander Volz (Chefredaktor)
Marcel Baumgartner
Ebru Eren
Stefan Millius
Manuela Bruhin
redaktion@spicknews.ch
leserpost@spicknews.ch

Verlagsleiter

Roger Hartmann

Verkauf

Olaf Aperdanner (Verkaufsleiter)
Thomas Riedmann

Sachbearbeitung / Marketing / Web

Andreas Knöpfli
Igor Molinaro

Gestaltung / Layout

Medienfabrik GmbH

Erscheinung

30 Ausgaben pro Jahr

Abopreise

CHF 4.90 pro Ausgabe
½ Jahres Abo CHF 79.-
1 Jahres Abo CHF 147.-
2 Jahres Abo CHF 264.-

Abo-Service

Abo-Service SPICK News
Industriestrasse 37
CH-3178 Bössingen
Tel. +41 (0)31 740 97 94
Fax +41 (0)31 740 97 76
E-Mail abo@spicknews.ch
www.spicknews.ch

Ermöglicht durch

DIE POST

swisscom

Blick

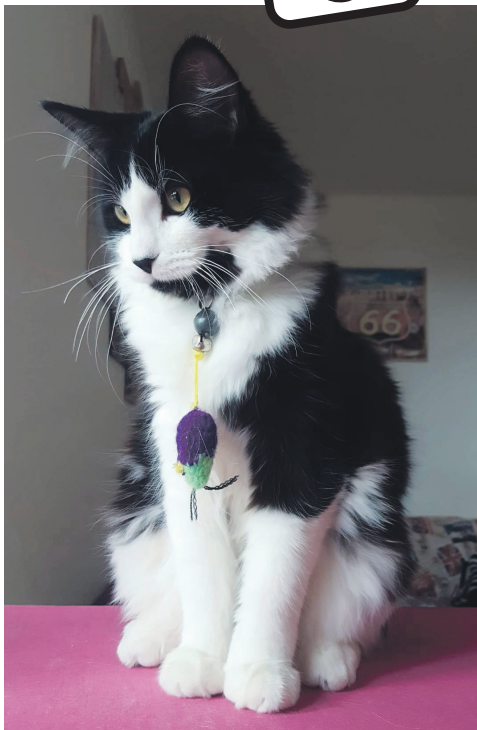
MEDIENINSTITUT
VERBAND SCHWEIZER MEDIEN

südostschweiz

tamedia

Bild der Woche

Ob die kleine Gipsy immer so unschuldig ist, wie hier auf dem Foto von Joelle und Collin? Für uns sieht die herzige Katze auf jeden Fall so aus, als könne sie kein Wässerchen trüben.



Sende uns deinen persönlichen Schnappschuss oder ein Selfie an leserpost@spicknews.ch. Und vielleicht findest du dein Bild schon in der nächsten Ausgabe an dieser Stelle.



Steht ein Stier auf dem Dach der Welt

Da staunten die Bewohner Indiens nicht schlecht, als plötzlich ein grosser Stier auf dem Dach eines dreistöckigen Hauses stand. Den Menschen dort war es nicht möglich, ihn wieder irgendwie herunterzubekommen. Also musste die Feuerwehr mit einer Seilwinde den Stier vom Dach retten. Wie der Bulle dort hinauf kam, ist nach wie vor ein Rätsel.

Hast du auch eine Frage an die SPICK News, auf die du selbst keine Antwort findest? Wir forschen für dich nach.

Warum ist der Schnee weiss?

Zuerst einmal beleuchten wir, wann überhaupt Schnee entstehen kann. Die Feuchtigkeit in der Luft muss genügend hoch sein, die Temperatur niedrig. Aus ganz kleinen «Kondensationskeimen» entstehen dann noch kleinere Eispartikel. Wachsen diese Kristalle, verschmelzen sie zu grösseren Schneeflocken. Liegt irgendwann eine Schneedecke, wird das Licht reflektiert. Die Kristalle haben ganz unterschiedliche Oberflächen, also wird auch das Licht in alle möglichen Richtungen reflektiert. Das Spiegeln und die Lichtbrechung haben zur Folge, dass der Schnee milchig erscheint. Sehr ähnlich ist es beispielsweise mit dem Schaum in der Badewanne. Auch der erscheint weiss, weil das Licht so häufig abgelenkt wird. Oftmals wirkt aber nur gerade der Neuschnee weiss. Anschliessend erscheint er mehr und mehr grau. Die Schmutz-partikel der Luft setzen sich auf den Schnee ab. Je länger der Schnee also liegt, umso dunkler die Färbung – entsprechend häufig natürlich an Strassen, Gehwegen oder Innenstädten zu beobachten.



Erkrankte Tiere

Die Gorillas im Zoo von San Diego sollen sich mit dem Coronavirus angesteckt haben. Das berichten verschiedene Medien. Bereits Anfang Januar bemerkten Mitarbeiter, dass einige der Tiere husten. Bei den entnommenen Proben wurde festgestellt, dass die Gorillas an Covid-19 erkrankt sind. Vermutlich hätten sie sich bei einem Pfleger angesteckt – der Zoo ist nämlich bereits seit Anfang Dezember aufgrund des Lockdowns geschlossen. Den Tieren gehe es soweit jedoch gut, bestätigte eine Sprecherin. Sie wiesen nur leichte Symptome auf. Die Gorillas erhalten nun besonders vitaminreiche Nahrung, damit sie bald wieder ganz gesund werden.