

ESTUDIANTES BULLETIN

Offizielles Organ des Vereins Estudiantes de los buenos borriquitos

N U M M E R 346

Freitag, 15. November 2019
Auflage 30 Exemplare
Umfang 14 Seiten

Redaktion

Frantz Gisler

Beitragslieferanten

Florian
Raiffi und Pensi
Toni Gisler
Walti Weber

Aus dem Inhalt

In eigener Sache...die Seite der Redaktion

Protokoll der Vorstandssitzung

Nachtrag zum Hamburg Ausflug
Bericht vom Haxenessen

EB-Rätsel

Estudiantes kommt während der Kampagne zu Besuch
Der Bericht über die Zuckerfabrik

Veranstaltungen

Redaktionsschluss für Bulletin Nummer 347: Sonntag, 15. Dezember 2019

PROTOKOLL DER VORSTANDSSITZUNG – PROTOKOLL DER VORSTANDSSITZUNG

Am 4.11.2019 traf sich der Vorstand bei Denis respektive Susanne in Winterberg. zu seiner 5. Sitzung im Vereinsjahr 2019. Alle Vorstandsmitglieder konnten daran teilnehmen.

PROTOKOLL DER LETZTEN SITZUNG

Das Protokoll der letzten Sitzung wurde im Bulletin 345 abgedruckt. Einsprachen dazu gab es keine.

FINANZEN

Nachdem noch einige Zahlungen zu tätigen sind, wird der Kontostand gegen Ende Jahr rund 3'650 betragen, wobei wir ziemlich genau im Bereich der budgetierten Zahlen liegen. Leider haben wir von den beiden angemahnten Mitglieder Christian Schreiber und Claus Petersen noch keine Zahlung respektive Meldung erhalten, so dass wir davon ausgehen, dass kein weiteres Interesse für den Verbleib in unserem Verein besteht.

MITGLIEDERBESTAND

Der Mitgliederbestand blieb konstant (43 Mitglieder) , weder Ein- noch Austritte sind zu vermelden.

BULLETIN

Das nächste Bulletin – No. 346– erscheint Mitte November 2019 . Es erwarten uns das Protokoll der Vorstandssitzung, ein weiterer Bericht aus Hamburg, der Bericht des Haxenschmaus' sowie vom Besuch der Zuckerfabrik.

Das Bulletin 347 wird dann Mitte Dezember, nach dem Silvesterlauf, erscheinen – und auch die Einladung zur GV enthalten.,

GV 2019

Die GV 2019 wird, wie bereits gemeldet, am Samstag 25.1.2020 – natürlich im Ticino Sommerau in Dietikon - stattfinden. Der Beginn wird, auf vielseitigen Wunsch, auf 1745 h vorverschoben. Walti bereitet wiederum eine Präsentation vor, welche das Traktandum 3 (Rückblick auf das vergangene Jahr) in Bild und Ton abbilden wird.

Es wird auch wieder ein Quiz durch Frantz vorbereitet. Ein EM-Quiz zum jetzigen Zeitpunkt ist nicht möglich, da die Gruppenbildung noch nicht bekannt sein wird.

HOMEPAGE

www.estudiantes.ch. Ist wie immer durch Walti aktualisiert worden. Die Homepage ist jetzt auch auf den Smartphones sehr gut lesbar, bitte probiert es aus!!

VARIA

Die nächste Vorstands-Sitzung wird am 9.1.2020 bei Frantz stattfinden. Ferienabsenzen seitens der Vorstandsmitglieder gibt es keine zu vermelden.

ANLAESSE

Das Haxenessen vom 18.10. war mit 13 Mitgliedern optimal besucht (sogar 7 Haxen wurden – dank grosser Hilfe und Beharrlichkeit von Walti erreicht – verspiesen). Am gewählten grossen Tisch war kein Millimeter freien Platz mehr vorhanden.

Die Zuckerfabrik in Frauenfeld wurde von 25 Personen (inklusive 3 Gästen – Peter Zweifel, Esther + Mario Nogara)) besucht und war sehr aufschluss-und lehrreich. Auch das anschliessende Essen (Pizza oder Pasta) mundete sehr gut.

Das Bowling wird am 29.11. im Landhus Seebach stattfinden (per email wird dies nochmals angemahnt). Nach dem Einlaufen am Basler Stadtlauf (30.11. mit mindestens 3 Estudiantler) wird dann am 15.12. das Jahr mit dem Silvesterlauf abgeschlossen.

Aufgrund des durchschlagenden Erfolgs wird auch in 2020 wieder eine Auslandsreise geplant. Näheres können wir an der GV besprechen.

ROTOKOLL DER VORSTANDSSITZUNG – PROTOKOLL DER VORSTANDSSITZUNG

Nachtrag zum Hamburg-Ausflug

Wir wohnen etwas abseits des Estudiantes-Hauptsitzes. Deshalb hat die Reise unseres Berichts etwas länger gedauert. Hier ist er nun:

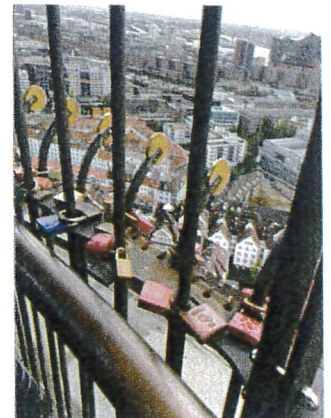
Wir sind als «Vorhut» zusammen mit Jacques bereits schon am Donnerstagmittag in Hamburg gelandet. Das hat sich aus zwei Gründen gelohnt: 1. konnten wir Hamburg noch etwas länger geniessen und 2. hatten wir noch einige Stunden unsere Ruhe (die zweite Aussage sei uns hoffentlich verziehen?). Wir sind vollkommene Greenhorns was diese Stadt betrifft.



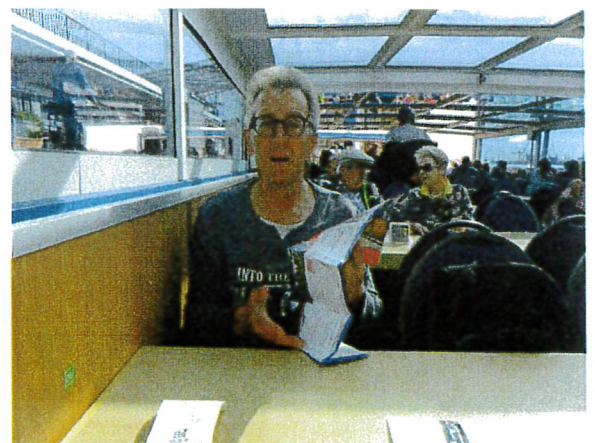
Doch unser erster Eindruck kurz zusammengefasst war: Hamburg ist eine architektonisch wundervolle, interessante, grüne und wasserreiche Stadt. Zudem hat uns unser Super-Guide Jacques sehr gut über Wissenswertes informiert und auf sichere Wege verwiesen (nicht, dass wir noch in möglichen Favelas landen würden!).

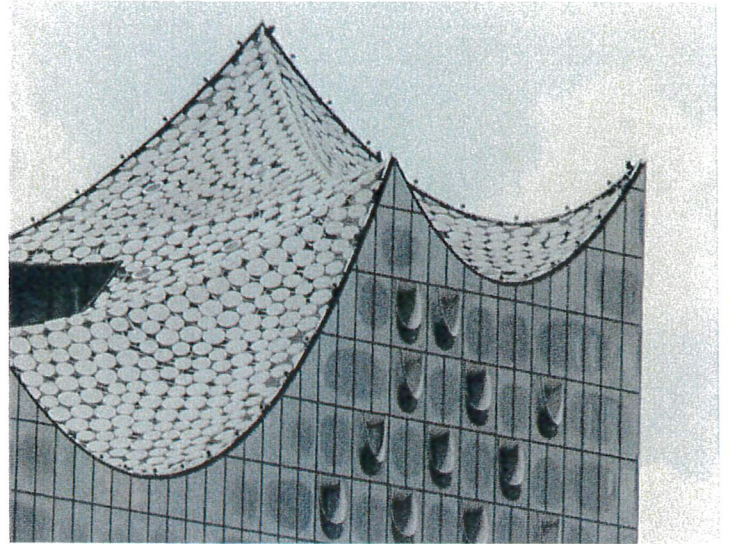


Nach Bezug unseres Hotels hatten wir uns zuerst einmal zu Fuss auf den Weg gemacht, die Stadt zu erkunden. Wenn wir gewusst hätten, dass wir 17'949 Schritte und 123 Stockwerke und 17,4 Km überwinden müssen, hätten wir wohl zumindest einen Teil bequem mit den ÖVs zurückgelegt. Unter anderem liessen wir es uns aber nicht nehmen, den berühmten und wunderschönen «Michel» (Sankt Michaeliskirche) per Pedes zu erklimmen (106 m!!). Von der Aussichtsplattform aus wurden wir mit einer herrlichen Rundschau über ganz Hamburg belohnt. Davon zeugen die Fotos.



Die Kirche im Innern selbst konnten wir nicht wirklich bewundern, da technisches Equipment für ein angesagtes Konzert installiert wurde. Schade. Auch das Rathaus, St. Nikolai-Turm, das Gebiet um die Binnenalster und vieles mehr beeindruckten uns an diesem Nachmittag. Nach einem feinen Nachtessen bei einem Italiener fielen wir dann todmüde ins Bett (ob wir die erste Nacht wirklich gut schlafen konnten, sei nicht erwähnt).





Über die diversen Ausflüge/Führungen während den nächsten 4 Tagen haben bereits andere Estudiantler berichtet. Doch folgendes wollen wir noch hinzufügen: Die ortskundigen Führer in den Bussen,

im Schiff auf der Hafensrundfahrt und auf der Aussenalster und den Kanälen waren sehr unterhaltsam und humorvoll. Wir haben viel gelacht aber auch sehr viel über diese spannende Stadt erfahren. Und kulinarisch? Hamburg ohne Currywurst? Geht doch nicht. Es ist eine Liaison, die im kulinarischen Zentrum unseres Gehirns den Unverrückbar-Status hat. Hamburg ohne Currywurst wäre einfach ein Witz.

Alles in allem – es war ein sehr gelungener und hervorragend organisierter Städteaufenthalt. Wir sind bestimmt nicht das letzte Mal dort gewesen!

Ein herzliches Dankeschön an die Organisatoren!

Raiffi und Pensi aus der Innerschweiz



Das Haxenessen



Am Freitag 18. Okt. 2019 war es wieder einmal so weit, eine grosse Gruppe traf sich zum traditionellen Haxen-Schmaus im Restaurant Zeughauskeller in Zürich. Mit von der Partie waren Andrea, Jacques, Ursula, Brigitte, Denis, Susi, Marcel, Hans-Peter, Alex, Yuranny, Toni, Christine und Walti. Wie für die Anmeldung verlangt, sollten die gewünschten Haxen gemeldet werden, 7 Personen folgten dem Aufruf, das entspricht 53.84% der TeilnehmerInnen. Diese Hitrate macht natürlich dem Anlass alle Ehre, denn das Thema Haxen ist ja Programm für diesen gemütlichen Anlass.

So viel zu der Theorie, wie die Reservierung und der Abend ablaufen sollte. Walti hatte die Plätze (12) schon vor Monaten (2 um genau zu sein) reserviert und gleich den runden Tisch verlangt. Vor ein paar Tagen wurde dann die definitive Zahl dem Restaurant bekanntgegeben (13) und 7 Haxen bestellt. Der Chef de Service konnte dies aber nicht annehmen, denn sie reservieren keine Haxen



mehr. KEINE!!! Anscheinend gab es Gruppen die genau dies taten und dann nicht auftauchten, deshalb will der Zeughauskeller keine Haxen mehr reservieren. Walti argumentierte, dass ja der Anlass Haxen-Essen heisst, er würde wahrscheinlich gekillt wenn es keine Haxen gibt und dann käme er nie mehr in den Zeughauskeller.... Darauf der Chef, er mache es mal unter dem Radar, provisorisch, inoffiziell,

usw. Walti schlug eine Alternative vor, nämlich 2-3 Std vorher nochmals anrufen und dann die 7 feinen Füsse krallen. So wurde es dann auch gemacht. Punkt 16.45h am Freitag rief Walti den Chef an und reservierte Haxen. Sie gestanden uns aber „nur“ 5 fix zu, die restlichen 2 organisierten wir dann vor Ort. Dann war alles gut, der gemütliche Abend konnte beginnen. Abtrünnige verspiesen Fisch, Vegi, Spare Rips usw., es war laut wie immer im Lokal und wir konnten uns viel viel besser unterhalten dank dem runden Tisch. Der Traditionsanlass war wieder einmal gerettet. Nach diversen Desserts und Kaffee löste sich die illustere Runde auf. Böse Zungen behaupteten, dass sie je älter sie werden desto früher sie in die Heia gehen. Offiziell hiess es „ich muss morgen früh aufstehen“ und alles solche faulen Ausreden. Ein harter Kern + Hund genehmigte sich noch einen Schlumi am Limmatquai. Vielen Dank an Christine für die Übernahme der Kosten. So konnte auch der harte Kern noch kurz vor 24.00h auf die ÖV's nach Hause.



Bericht: der Organisator und Haxen-Bestell-Geplagte



EB-RÄTSEL mit Florian

1	2	3	4	5		6	7	8			9		10	11	12
13						14									
			15			16						17			
18					19							20			
21					22	23			24		25				
		26								27			28		
29	30				31			32		33			34		
35				36		37						38			
39			40		41							42			
	43					44			45			46			47
48				49							50		51		
		52	53						54			55		56	
	57				58			59							
60				61						62			63		
64										65					

Waagrecht 1 Ort der Zuckerfabrik / 9 Estudiantlerin / 13 Bestimmung / 14 Ruheständler / 15 Richtlinie (Abk.) / 16 Estudiantlerin / 17 klar (walisisch) / 18 Estudiantler / 20 Estudiantlerin / 21 er (frz.) / 22 Lauteinschub / 26 Estudiantler / 27 frz. Artikel / 28 Initialen von Margrit Naffei / 29 Pflanze / 31 Estudiantler / 34 Tag (engl.) / 35 König (frz.) / 37 Gemüse / 39 Medizin / 42 Osteuropäisches Cello (Abk.) / 43 Weihnachtsbaum / 46 Puste / 48 Tages Anzeiger (Abk.) / 49 Dorf am Fusse des Urirotstock / 51 chin. Fluss / 52 Estudiantlerin / 54 getötet (rumänisch) / 56 Autokennz. eines CH ½-Kt. / 57 Kunststückironie (Abk.) / 58 osteurop. Staat / 60 Unwahrheit / 62 männl. Schwein / 64 Estudiantlerin / 65 Widerstandskämpfer

Senkrecht 1 Estudiantler / 2 Gestell / 3 Firmenform / 4 Dorf am Zürichsee / 5 altes Längenmass / 6 marok. Stadt / 7 Strauss / 8 entziffern / 9 Initialen von Kurt Tosshard / 10 deutsche Stadt / 11 immer / 12 Estudiantlerin / 17 was (ital.) / 19 Klebstoff / 23 zwei Personen / 24 Dorf im Emmental / 25 span. Artikel / 26 Estudiantlerin / 28 Estudiantler / 29 Estudiantler / 30 Hauptschlagader / 32 Masseinheit / 33 Strasse in Zürich Altstetten / 36 Estudiantler / 38 Schlange / 40 Doppelkonsonant / 41 Christus (j=i) / 44 Spielkarte / 45 Vogel / 47 Estudiantler / 50 Zuneigung / 52 Nutzer (engl.) / 53 Zentralschweizer Berg / 55 Filtrierte / 57 Tier / 59 Fragewort / 60 Leichtathletikclub (Abk.) / 61 Fürwort / 63 ägypt. Sonnengott

Estudianten kommt während der Kampagne zu Besuch

Na ja, was bedeutet wohl der Titel dieses Berichts? Da müssen wir schon noch tiefer in die Materie eintauchen und die Grundfrage ist: „Was ist eine Kampagne?“. Dazu mehr später, jetzt mal so viel: wir reden nicht von Werbung oder einer Aktion in der Migros.

Bereits Ende Januar hatte Walti eine Führung in der Zuckerfabrik in Frauenfeld für uns gebucht, am 2. Nov. 2019 war es endlich soweit. 22 EstudiantlerInnen und 3 Gäste versammelten sich auf dem Parkplatz von «Schweizer Zucker» wie es richtig heisst und das



Mitten im Nachmittag. Ich denke, es ging allen gleich. Man konsumiert in vielen Getränken und Speisen wie selbstverständlich Zucker, ohne sich je Gedanken gemacht zu haben wie dieser süsse Stoff eigentlich entsteht. Vermutlich deshalb fand dieser Anlass

rekordverdächtige Beteiligungszahlen. Das freut den Organisator besonders.

Etwas Geschichte: In tropischen Ländern wird hauptsächlich Zuckerrohr angebaut, in der Schweiz (und vielen Ländern Europas) ausschliesslich Zuckerrüben, Runkelrübe, oder eben Runggle wie in der Schweiz auch gesagt wird. Entdeckt wurde diese Frucht oder eher Gemüse bereits 1747, einem Deutscher Chemiker Herrn Achard gelang es 1801 erstmals



aus den Rüben Zucker zu gewinnen. Forscher sagen, dass in Neuguinea bereits ab 15000 v. Chr. Zucker aus Zuckerrohr bekannt war. Die Fabrik in Frauenfeld wurde 1959 gegründet, Aarberg bereits 1912. Die beiden Fabrikstandorte wurden aber erst 1997 als neue Aktiengesellschaft zu «Schweizer Zucker AG» zusammengefügt. Kapazitätsmässig decken die 2 Standorte den Hauptbedarf in der Schweiz, die Firma verkauft das kostbare süsse Gut aber auch ins Ausland.





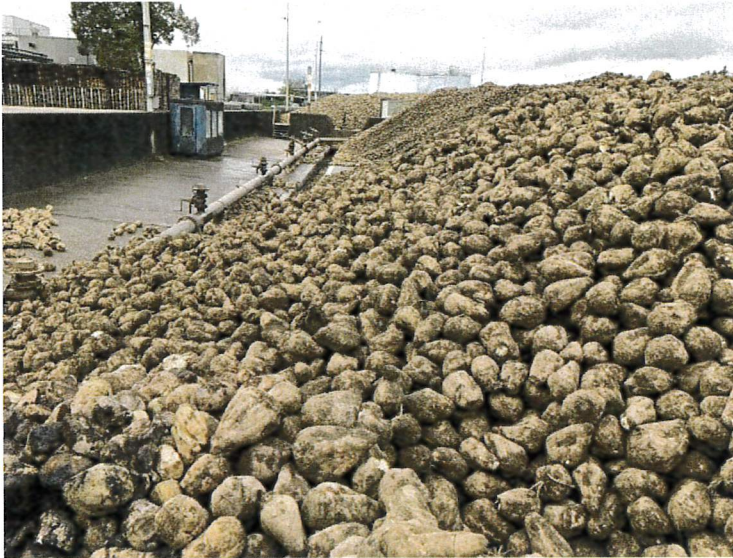
Beide Fabriken schaffen die Verarbeitung von je 10'000t Rüben pro Tag, also ca. 400t/h. Während unserem Rundgang wurden pausenlos Bahnwagen und Traktoranhänger abgeladen und mit einem Riesebagger zu hohen Haufen geschichtet, 20'000t soll der Berg insgesamt sein. Und das reicht gerade mal für das Wochenende! Die Rübenernte beginnt gegen Ende September und dauert bis kurz vor Weihnachten. Nur in dieser Zeit (logisch oder?) werden Führungen angeboten, denn ohne die Verarbeitung und Produktion wäre die Fabrik langweilig.



Am Eingang wurden wir von Samuel Bernhard – Sämi – begrüßt. Er interessierte sich zuerst mal für unseren Namen „Estudiantes“. Das Spanische ist ihm sehr geläufig, denn er ist nur von Anfang September bis zum Ende der Saison, eben der „Kampagne“ in der Schweiz, den Rest des Jahres lebt Sämi in Kolumbien. Also jetzt ist es klar, die Verarbeitungssaison nennt man „Kampagne“. Sämi arbeitet nebst den Führungen sonst im Labor um Proben zu untersuchen die von jeder Lieferung entnommen werden um den Zuckergehalt und andere Parameter zu bestimmen. Er konnte uns viele Geheimnisse und Infos verraten wie so eine Zuckerherstellung funktioniert. Das Ziel ist es also, 90-100 Tage zu verarbeiten, die Fabrik läuft auch im 3-Schicht Betrieb mit zusätzlichem Personal während

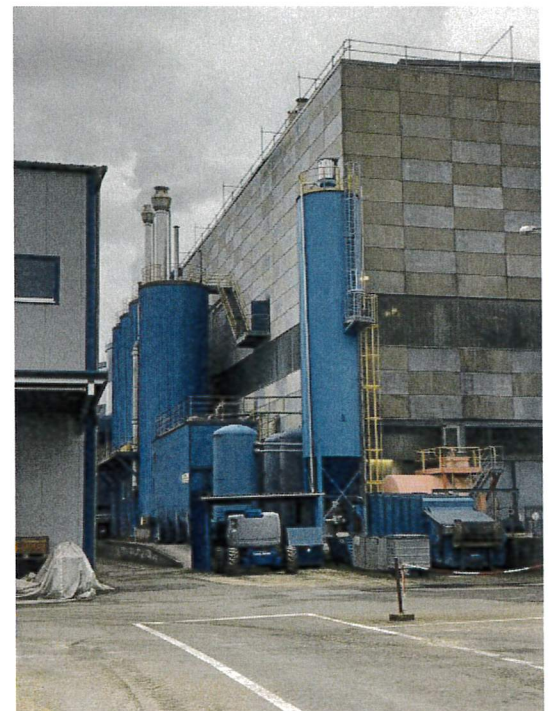


der Kampagne. Da es in dieser Phase so ziemlich viel Verschleiss an den Maschinen gibt, sind die 109 Festangestellten die restliche Zeit im Jahr mit Revisionen, Reparaturen und Feriennehmen beschäftigt. Während der Kampagne geht das nicht und ist nicht gestattet.



Der normale Zuckergehalt einer Rübe ist ca. 16 -17.5%.
Logischerweise sind am Anfang der Saison die Rüben kleiner und der Gehalt ist nur ca. 15%, später steigt der Anteil an sinkt aber gegen Ende der Saison wieder. Wenn der Boden gefroren ist müssen die Rüben sowieso raus um nicht zu verfaulen. Darum sieht man auf den Feldern oft diese grossen Haufen als Zwischenlager. Es wird ein ausgeklügeltes System angewendet,

z.B. welcher Bauer wann anliefern darf und je nach Datum und Zuckergehalt werden bessere oder etwas tiefere Preise gezahlt um die Bauern gerecht abzugelten. Sonst würde ja niemand bereits im September anliefern wollen. In der Schweiz bauten früher ca. 6000 Bauern Zuckerrüben an, heute sind es eher weniger als 5000 Bauern. Pro Kopf und Tag werden im Schnitt 100gr konsumiert, Glacé, Schokolade, Cola, usw. sei Dank. Übrigens: der Bauer erhält 57.-Fr. pro Tonne für die Rüben, der Staat zahlt für den Anbau weitere 23.-Fr. pro Tonne, also 80.-Fr. total. Pro Feld (1ha) erzielt ein Bauer so ca. 6000.-Fr. Umsatz. Ohne die Direktzahlungen könnte die Schweizer Produktion nicht bestehen, sie ist auch stark unter Druck.



Ein Informationsfilm mit Sara Bachmann als Kommentatorin führte uns in die Materie ein und erklärte schon mal im Film wie so eine Zuckerproduktion funktioniert. Ich glaube wir alle waren

ziemlich überrascht wie kompliziert dieser Prozess eigentlich ist.

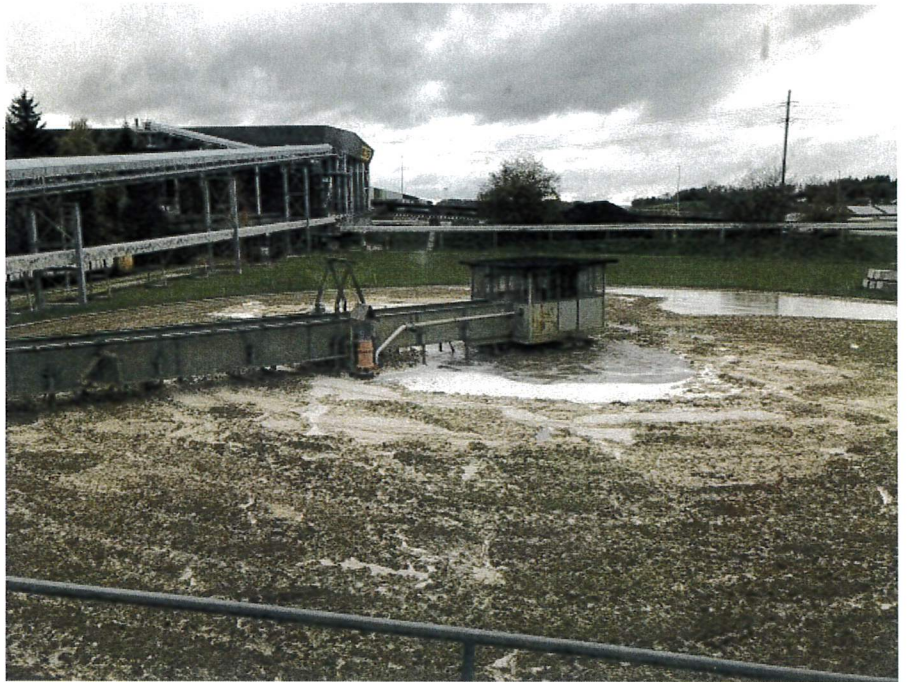


Hier mal die Kurzfassung der Herstellung von Zucker aus Rüben: Die angelieferten Rüben werden gewogen, eine Probe genommen, gewaschen und zu Schnitzel zerkleinert. Apropos süss. Bei unserem Rundgang konnten

wir diese süßen Schnitzel mal probieren. Es schmeckt wie ein Rüepli, erfrischend knackig und natürlich seeeehhr süß. Später tunkten wir unsere Finger in eine braune Melasse, die schon ca. 70% Zuckergehalt hatte. Schmeckte aber...hmmm

Also zurück zum Prozess: Mit heissem Wasser erfolgt im Extraktionsturm die Entzuckerung, der so entstandene Rohsaft fließt in die Saftreinigung. Umliegende Bauern schätzen die

entzuckerten und abgepressten Schnitzel als hochwertiges Viehfutter. Der Rohsaft ist noch ziemlich trüb und verunreinigt. Wer hätte gedacht, dass im nächsten Schritt Kalkmilch (aus Jurakalk) und CO₂ zugeführt wird was die Ausfällung der zuckerfremden Stoffe bewirkt. Diese sinken ab und werden ebenfalls in der Landwirtschaft als Düngemittel eingesetzt. Filtriert und weiter gereinigt entsteht durch Verdampfen der Dicksaft mit über 70% Zucker. In Kochapparaten wird diese Sauce weiter verdickt, kristallisiert und danach automatisch in mehrere parallele Zentrifugen geleitet. Hier trennt sich der Kristallzucker von der Melasse,



eine einfache Sache die wegen dem unterschiedlichen spezifisches Gewicht der Bestandteile gut funktioniert. Zurück bleibt schneeweisser Zucker der noch weiter getrocknet und später in riesige Silos gelangt und gelagert wird. Meine bisherige (und falsche) Annahme, dass weisser Zucker einen speziellen Prozess durchläuft um eben weiss zu werden, hat sich in Luft aufgelöst. Nix spezielles, nur die



Zentrifuge macht's. Tönt doch alles logisch, oder nicht? Wir alle hatten auf der Führung aber schon

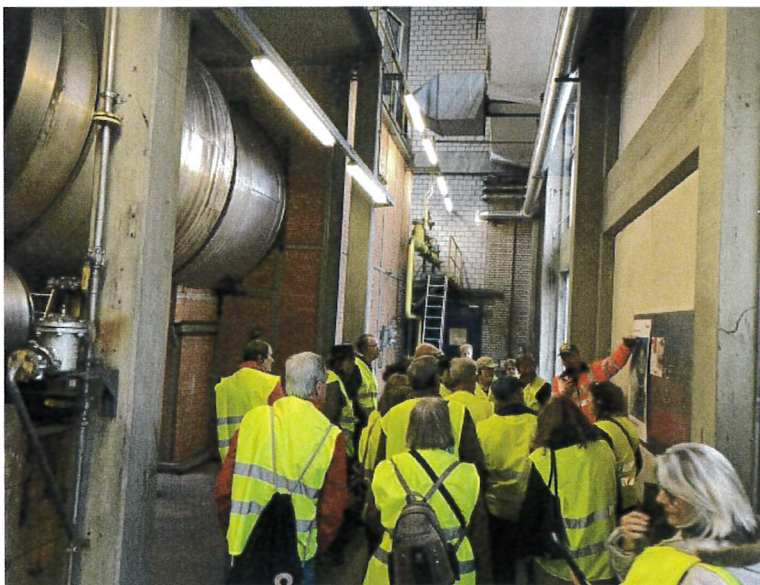


den Eindruck gewonnen, dass dieses Verfahren in gewissem Sinne High Tech ist, also alles andere als „wir machen jetzt mal ein bisschen Zucker“. Und dies geschieht im



Dreischichtenbetrieb. Jede kleinste Störung im Prozess-Ablauf ist ein Desaster und will möglichst verhindert werden, sonst kommen sie nie auf die 400-420t/h. In Kontrollzentren kann alles gesteuert werden, wenn nichts passiert, scheint es wie wenn die Leute gelangweilt in die Bildschirme glotzen. Sie sind aber hellwach, wenn ein Alarm kommt, was auf unserer Tour einmal passiert ist.

Sämi „jagte“ uns weiter durch kühlere Räume, dann wieder Treppen hoch in ein sehr warmes Gebäude wo das Wasser im Saft verdampft wird, dann wieder runter und weiter durch das gesamte Areal. Und pausenlos erklärend, so dass wir trotz Lärm auf unseren

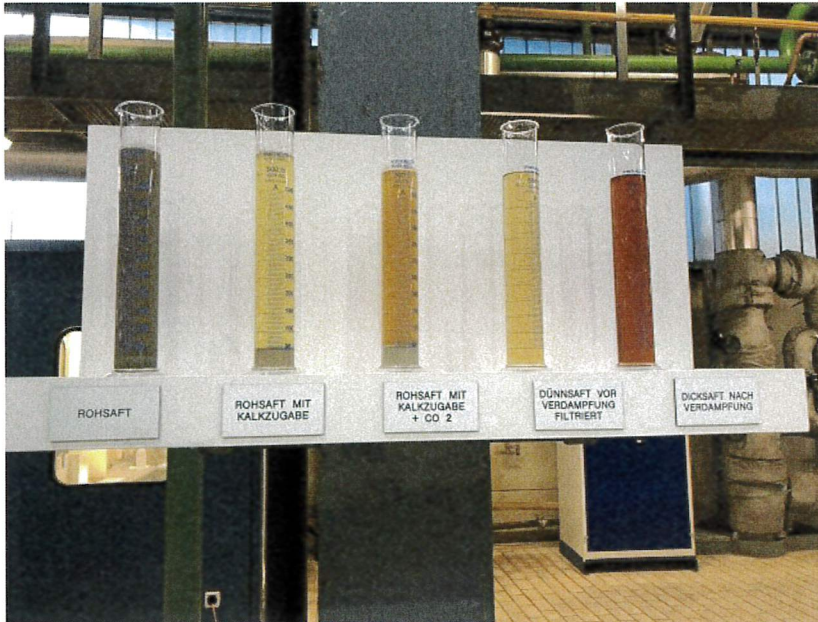


Ohrhörern immer die richtigen Infos zu den Anlagen hatten. Sehr spannend, diese Führung. Die Zeit der Führung wurde auf meinen Wunsch überzogen, so dass wir anstatt 1¾h fast 2½h unterwegs waren, doch es war allemal interessant Sämi zuzuhören und das Ganze auf uns wirken zu lassen.

Der Grund, warum ich überziehen wollte war die Pizzeria die wir nach der Führung besuchten. Denn

diese machte erst ca. 17h auf um da wollten wir unsere Apéros genießen. Im Ristorante Pizzeria Barone in Frauenfeld wurden 23 Plätze reserviert, die Kellner hatten für uns im Gewölbe im Untergeschoss einen langen Tisch vorbereitet. Nach dem Apérölelen konnten wir unsere Bestellungen für die vielen Pizen und Pasta Gerichte aufgeben. Obwohl das Timing fürs Servieren nicht ganz so gut hingehauen hat, war die Wahl des Lokals sehr gut. Es war ein gemütliches Beisammensein in diesem Gewölbe und wir konnten das Erlebte nochmals Review passieren lassen. Als dann die Kellner mit grossen Tablets Expressi's, Amaretti's





und



Grappitos servierten waren wir schon sehr erstaunt, denn diese Aktion entpuppte sich als Geste des Hauses, ohne Kosten natürlich. Cool gemacht!

Walti zog gnadenlos die Beiträge an die Führung von 5.-Fr. pro Person ein und auch die Kellner waren in der Lage individuelle Rechnungen aufzudrucken.

Summary: Es war eine sehr spannende Führung, alles hat gut geklappt, auch die Pizzeria war ok, viel Beteiligung. Es war ein toller Samstag für uns alle.

Bericht: Walti



Bowling-Abend mit anschliessendem Essen

Wann:

Bowling-Abend: Freitag 29. November 2019

Zeit: 19.00h bis 21.00h (2 Std)

Wo: **Hotel/Restaurant Landhus**

<http://www.landhus-zuerich.ch>

Katzenbachstrasse 10, direkt bei der Tram-Endstation Seebach
8052 Zürich, Tel: 044 308 34 00

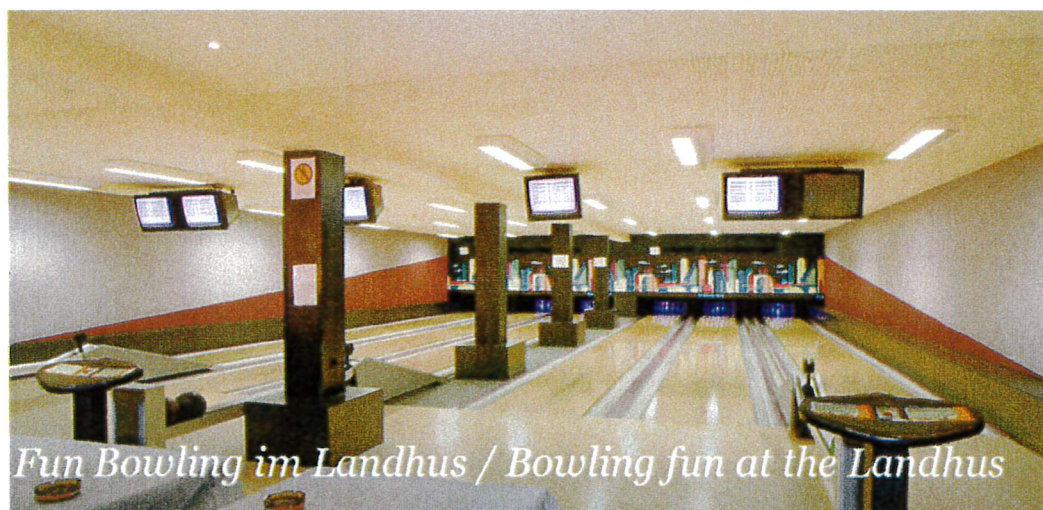
Kosten: 30.-Fr. pro Std / Bahn, 3.-Fr. pro Person für die Schuhe



Treffpunkt: 18.45h im Untergeschoss des Hotels Landhus bei der Bahn für das Schuhe-Anprobieren, Einlaufen, usw. 😊

Es sind für uns 2 der insgesamt 6 Bahnen reserviert. (für Walti Weber)

Anschliessend ist fürs Essen oben im Restaurant für uns reserviert.



Anmeldung: bis spätestens 26.Nov.2018 fürs Bowling / Essen:

Bei Walti Weber, walter.weber@estudiantes.ch,

oder Tel./WhatsApp 079 355 99 37

-> Bitte angeben ob nur Bowling oder auch fürs Essen damit die Anzahl dem Restaurant rechtzeitig gemeldet werden kann.

Wir freuen uns wieder auf einen coolen gemeinsamen Abend!