

NEWSLETTER



HECTOR SEMINAR

29. Januar 2010

**Ein Diamant
ist ja schließlich
auch nur ein
Stück Kohle
mit Durchhalte
vermögen.**

*aus der Rede von Herrn
Hector zur Verabschiedung
des Jahrgangs 03 (S.8)

Am 9. Juli gingen für die Hectorianer der Kurse 03 aus Karlsruhe, Mannheim und Heidelberg sieben Jahre Hector-Seminar zu Ende. In feierlichem Ambiente wurde den Gästen ein abwechslungsreiches Programm geboten. Die Reden von Herrn Dr. Hector, Herrn Dr. Erichsen, Frau Döbbling, Jonas Niesel (KA03) und Herrn Mußotter untermalten die Schüler durch musi-

Erstes oder letztes Treffen?

Der Jahrgang 03 geht



kalische Beiträge. Den Abschluss des offiziellen Teils bildete die Übergabe der Urkunden zur Bestätigung der siebenjährigen Teilnahme am Hector-Seminar. Nach einer Stärkung am reichhaltigen Buffet folgte der von den Hectorianern gestaltete Teil des Abends.



Zunächst zeigten die Mannheimer Schüler Janis Schnitzer und Nico Ritschel Impressionen der vergangenen Jahre in einer moderierten Bildershow. Maßgeblich an dieser Zeit beteiligt waren die AK-Leiter der jeweiligen Standorte, wofür sich die Hectorianer durch die Übergabe von „Hector-Wein“ und feiner Schokolade bei ihnen und der Geschäftsleitung bedankten.

Der Kurs aus Heidelberg stellte anschließend das erste Treffen der Hectorianer nach und forderte dabei nicht nur Schüler, sondern auch Eltern und AK-Leiter. Ziel war es, ein Ei mit

gegebenen Materialien in kurzer Zeit bruch-sicher zu verpacken. Obwohl die AK-Leiter schon mehrere Jahre Zeit hatten die Taktiken der Hectorianer zu studieren, gewannen die Schüler mit dem einzigen heil gebliebenen Ei vor Eltern und AK-Leitern.

Den Abschluss des Abends bildete eine Tanzeinlage von vier Tanzpaaren aus Karlsruhe, jeweils bestehend aus einem Schüler und einem AK-Leiter.

Ausklang dieses gelungenen Abends wurde Musik für die tanzfreudigen Gäste aufgelegt.



GUT, GÜNSTIG, EINFACH



Der erste Alumni-Kochkurs

Das Landesschulzentrum für Umwelterziehung Adelsheim ist für Hectorianerinnen und Hectorianer vertrautes Terrain. Mehrere Arbeitskreise waren dort schon einmal zusammengekommen. Die Themen damals: Milch, Apfel, Brot. Hegel hätte gesagt: Die Geschichte wiederholt sich. Denn am vergangenen Wochenende, dem 22. und 23. Januar 2011, wurden Alumni des Hector-Seminars von je einem aktiven und einem ehemaligen AK-Leiter mit diesen scheinbar alltäglichen Nahrungsmitteln konfrontiert. Schnell wurde klar, dass deren Zubereitung einen vor ungeahnte Schwierigkeiten stellen, ja geradezu Tränen in die Augen treiben kann.

2 Vgl. „Mich dünkt, die Alte spricht im Fieber“ - Goethe über Wilde Hilde

Doch mit Herrn Taulien und Herrn Wilke standen uns zwei ausgewiesene Experten zu Verfügung, die es uns ermöglichten, die Handlungsfähigkeit in der Küche zu zurückzugewinnen. Das Programm war, wenn auch in Abwesenheit der obligatorischen Nachzügler, schnell erklärt. Nudeln, Kartoffeln, Reis - Grundnahrungsmittel also.

Wer nun an fade Sättigungsbeiladen denkt, der hat diesen einzigartigen Kochkurs nicht miterlebt. Als Mittagessen bereiteten wir zunächst Pasta mit verschiedenen Soßen zu. Ragù, alla Putanesca, Salbei-Gorgonzola, aglio e olio e peperoncino. Bereits hier brach sich ein Widerspruch im Weltgeist Bahn. These: „Wir sind heute Abend satt“. Antithese: "Bei uns zu Hause reicht dieselbe Menge Nudeln nur für zwei bis vier Leute!" (1) Synthese: Badewanne und Tauchsieder?

Wie schneidet man schnell Gemüse und Kräuter, sich aber nicht in den eigenen Finger? Wie viel Salz muss ins Nudelwasser? Und wie

1 Der Advocatus Diaboli Andreas H.

lange müssen Nudeln wirklich kochen? Lehrreich war der Vormittag bereits gewesen. Doch das Wissen unserer dialektischen Köche, deren Argumente stets so scharf waren wie die am Wetzstein geschärften Qualitätsmesser, reichte über die Küche hinaus. In einem Adelsheimer Supermarkt gab es nach dem Verzehr der gelungenen Nudelgerichte einen Crashkurs im Einkaufen. Wo kann man

**Pasta Ragù
Pasta alla Putanesca
Nudeln mit Salbei-
Gorgonzola-Sauße
Pasta aglio e olio e
peperoncino
Apfelkuchen aus
Hefeteig
die „Wilde Hilde“ (2)
Gemüse-Risotto
thailändische
Basmati-Reispfanne
Kartoffelsalat
Kartoffelpüree
Frikadellen
Wedges mit selbst-
gemachter Allioli
Apfelkompott**



3 Noch vor deren Veröffentlichung urteilte der Restaurantkritiker A. N. Whitehead: "The safest general characterization of the European cuisine is that it consists of a series of footnotes to Hector.

sparen, wo lohnt es sich, mehr Geld auszugeben? Was ist der Unterschied zwischen Vanillin und Vanille? Welche Kartoffelsorte für welchen Zweck? Welchen Reis fürs Risotto?

Mit neuen Zutaten bewaffnet betraten wir am Nachmittag erneut die Lehrküche des LSZU. Mit dabei auch Milch, Äpfel und diverse Zutaten, aus denen ein schmackhaftes (Pizza-)Brot (Focaccia) werden sollte. Daneben standen auf dem Programm:



Doch der Tag war noch lange nicht vorbei. Wir diskutierten anstehende Vereinsaktivitäten und mixten, um den ein-gekehrten Ernst zu vertreiben, Cocktails. Ferner wurden die Kocherfahrungen in Form von Rezepten (3) festgehalten und eine ambitionierte Dokumentation für den News-letter und die Vereins-Website erdacht. In einer der Sternstunden des Kochwochen-endes nutzten wir die Nacht noch für einen Blick durch Herrn Wilkes Teleskop, um zu erkennen, was die Welt im Innersten zusammenhält. „Boah, ist das kalt draußen!“

Wenige Stunden später bereiteten die Ausgeschlafeneren unter uns noch Pfannkuchen als Frühstück zu, während sich der Rest mit Aufbackbrötchen begnügte. Nach einem letzten Spül- und Putzdurchgang trennten sich unsere Wege schließlich gegen 11 Uhr. Auf Wiedersehen, Adelsheim.



PASTA- SOSSE RAGÙ

N



Zwiebeln andünsten
Hackfleisch
zusammengeben
gewürfeltes Gemüse dazu
2-3 Sardellen zur Würze
Kurz weiter dünsten

Passierte Tomaten und
Lorbeer dazu
1 Stunde köcheln lassen
Zu Ende noch gehackte
Petersilie hinzugeben und
mit Salz Pfeffer
abschmecken

Zwiebel

Hackfleisch

Sellerie

Knoblauch

Karotten

Staudensellerie

Sardellen

Lorbeerblätter

passierte Tomaten

Petersilie

Auf einem Bein

Rede von Herrn Hector zur Verabschiedung des Jahrgangs 03

Meine sehr verehrten Damen und Herren,
liebe Eltern,
liebe Lehrer,
liebe Hectorianer,

zuerst meine von Herzen kommenden Glückwünsche. Abschluss – das ist das erste, große und prächtige Haus, das Sie an der Straße Ihres Lebens gebaut haben. Als Architekt und Baumeister selber gebaut haben – wobei Sie Ihre Eltern und Lehrer geschickt als Hilfskräfte eingesetzt haben.

Feiern Sie die Fertigstellung dieser Prachtvilla. Zur Kunst, das Leben gut zu führen, gehört auch die Fähigkeit seine Glanz- und Höhepunkte zu erkennen. Zu erkennen und zu genießen. Hauen Sie auf den Putz! Gießen Sie sich einen hinter die Binde!

Gönnen Sie sich eine schöne Reise dahin, wo Sie schon immer hinfahren wollten, nach Troja oder ins Silicon-Valley zum Beispiel. Belohnen Sie sich! Sie haben es verdient.

Ich versuche, mich an meine eigene Abschlussfeier vor 51 Jahren zu erinnern. Ich weiß noch: das Gefühl überschäumenden Glücks, das ich

vorher erwartet hatte, trat nicht ein. Ich war zufrieden, war erleichtert, – aber irgendwie war es auch ganz normal, dass der Abschluss nun geschafft war.

Am Tag der Abschluss-Feier habe ich damals mehr gespürt und erst später begriffen: Die Lebensstraße eines Abiturienten bekommt mit dieser Feier einen anderen Namen. Bisher hieß diese Lebensstraße „Kindheit“. Nach den vier oder fünf Jahren der Universität wird sie „Ernst des Lebens“ heißen.

Ich mag diesen Begriff „Ernst des Lebens“ nicht sonderlich. Er klingt drohend und düster. Und tut so, als ob Kindheit und Jugend nicht ernsthaft wären. Tut so, als ob das Leben in der Berufswelt nicht ebenfalls fröhlich, aufregend, abwechslungsreich und spannend wäre. Es ist schön und im höchsten Sinn erstrebenswert, gestaltender Teil dessen zu sein, was ich mit dem Begriff „unsere Gesellschaft“ bezeichnen will. Unsere Gesellschaft wartet auf Sie. Wartet auf neue Impulse. Früher sagte man, die kommende Generation soll es mal besser haben. Ich sage lieber: Sie soll es besser machen. Wir, die Alten, freuen uns auf Sie.

Zugleich liegt mir daran, unser aller Sinn dafür zu schärfen, dass wir in eine ‚Gesellschaft‘ nicht eintreten wie wir eine Landschaft betreten. Die Landschaft ist von uns unabhängig. Sie ist da – tausend Jahre vor uns und tausend Jahre nach uns. Die Gesellschaft machen wir. Wir sind die Gesellschaft.

In dieser Gesellschaft, unter unseren Zeitgenossen, gibt es viele, die das Leben wie ein Gewitterguss ertragen: Sie stellen sich unter und warten, bis es vorüber ist.

Oder sie benehmen sich wie die Schiedsrichter, also wie Leute, die dahin rennen, wo andere etwas tun und warten darauf, dass diese Fehler machen. Die Politik zum Beispiel führt die Spardebatte der öffentlichen Haushalte mit dieser Schiedsrichtermentalität: jeder fordert Sparsamkeit, aber wenn einer irgendwo wirklich sparen will, wird sofort der Regelverstoß beklagt.

Gottlob gibt es aber auch noch vernünftige Menschen. Zum Beispiel Ihre Eltern hier im Raum. Sie haben gesellschaftliche Verantwortung in bewundernswerter Weise übernommen. Hochbegabte Kinder sind ja oft auch hochanstrengende Kinder. Ihre Eltern haben durchgehalten. Mehr als anderthalb Jahrzehnte in Liebe, Zahlungsbereitschaft und Geduld zu Ihnen gehalten. Das ist zwar einerseits selbstverständlich. Trotzdem ist es eine große Tat. Eine ganz große Tat, die jetzt einen donnernden Applaus als Dankeschön verdient.

Ähnlich die Lehrer. So, wie heute die Lehrer sind, so ist morgen das Land. Ich bekenne: ich möchte nicht drei Tage in der Jacke eines Lehrers stecken. Ich bewundere die großartige Leistung von Lehrern. Auch Sie haben als Dank einen kräftigen Applaus verdient.

Hochbegabung! Es ist nicht meine Aufgabe, hier Ratschläge zu erteilen. Aber eine Anmerkung möchte ich machen: Hochbegabung allein ist noch keine Garantie für ein positives Wirken in der Gesellschaft, für ein gelungenes Leben.

Wenn Hochbegabung bei Schülern automatisch zum Lebenserfolg führen würde, müsste umgekehrt die Folge schlechter Schülerschaft der Misserfolg sein. Dies ist aber nicht unbedingt so.

Hermann Hesse zum Beispiel verließ die Schule mit fünfzehn Jahren. Erst nach einer – abgebrochenen – Buchhändlerlehre begann er mit der Schriftstellerei, die ihm mit 69 Jahren den Nobelpreis bescherte.

Abraham Lincoln ging nur ein Jahr zur Schule – er war einfach zu schlecht. Lesen und schreiben brachte er sich später selber bei.

Thomas Alva Edison war dagegen kein schlechter Schüler. Er ging erst gar nicht zur Schule. Deshalb konnte er auch als Erwachsener keinen Satz fehlerfrei schreiben. Seinem Erfindungsreichtum tat das keinen Abbruch.

Zur Intelligenz und Lernfähigkeit müssen also noch weitere Tugenden hinzukommen. Die Diamant-Tugend der Ausdauer etwa. Ein Diamant ist ja schließlich auch nur ein Stück Kohle mit Durchhaltevermögen.

Oder Bescheidenheit, eine Tugend die in unserem Zeitalter der Angeberei und Dicketuerei besonders rar und damit wertvoll ist.

Dabei fällt mir gerade die Geschichte des russischen Mathematikers Grigori Perelman ein. Er hat im November 2002 den exakten mathematischen Beweis für die sogenannte Poincaré'sche Vermutung einfach ins Internet gestellt und im März 2003 nochmals erweitert. Die Poincaré'sche Vermutung konnte in fast 100 Jahren von keinem Mathematiker bewiesen werden. Dafür wurde vom amerikanischen Clay Institute of Mathematics ein Preisgeld von 1 Mio \$ zur Verfügung gestellt. Perelman hat den Preis abgelehnt. Er habe alles was er brauche.

Man muss es vielleicht nicht ganz so weit treiben, aber diese Bescheidenheit bei dieser Genialität hat mich stark beeindruckt.

Liebe Hektorianer, bei einer Feier wie heute sollte niemand länger reden, als er auf einem Bein stehen kann. Da ich kein Storch bin, höre ich jetzt auf und sage Ihnen noch einmal meinen ganz herzlichen Glückwunsch. Machen Sie's gut.

Kartoffeln
Guter Schuss Essig
Doppelt so viel Olivenöl

N

Kartoffeln (besonders geeignet: Bamberger Hörnchen) abkochen

DIE *

2 geschnittene Charlotten
gehackte Petersilie
Gemüsefond

schälen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Salz, Zucker, Senf, Essig und Olivenöl miteinander verrühren. Gemüsefond aufwärmen und über die geschnittenen Kartoffeln geben. Anschließend die Soße rüber geben, Charlotten und Petersilie untermengen und ziehen lassen. Nachdem er etwas gezogen ist, probieren und wenn nötig mit Gemüsefond, Senf, Pfeffer und Salz abschmecken.

TOLLE KNOLLE

* SERVIERVORSCHLAG: DIE ABBILDUNG KANN VOM ANGEGEBENEN PRODUKT ABWEICHEN.

| TL Salz
| Prise Zucker
| Prise Pfeffer

Sie sind herzlich eingeladen!

Der Arbeitstag des Kerns



Ende November war es nach einiger Zeit Pause wieder soweit: Der Hector-Seminar Alumni traf sich zum einem Arbeitstreffen im Bunsen-gymnasium Heidelberg. Auf Grund der weiten Distanz, die mittlerweile zwischen den über ganz Deutschland verteilten ehemaligen Hectorianern liegt, ist es sinnvoll geworden, anstatt regelmäßiger, zweistündiger Treffen mehrstündige Blocktreffen stattfinden zu lassen.

Wir sortierten uns thematisch in Gruppen, welche innerhalb von fünf Stunden ihr Thema bearbeiteten wollten. Ein neues Poster wurde erstellt, die Vereinshomepage gründlich unter die Lupe genommen und Entwürfe für neue Veranstaltungen erarbeitet. Selbstverständlich



verdient so viel Einsatz kulinarische Entlohnung und das Mittagessen war eine willkommene Entspannung.

Generell beschlossen wir zudem eine Umstrukturierung unserer Kernarbeit. In Zukunft werden die Aufgabenbereiche in kleinere Einheiten unterteilt, für die jeweils Hector-Alumni zuständig sind. Diese Bereiche sind: Newsletter, Website technisch, Website inhaltlich und die Organisation von Veranstaltungen. Damit werden monatliche Treffen ersetzt, da diese Kleingruppen flexibler in der Terminfindung sind. Da sich viele Alumni mittlerweile mitten im Studium befinden ist effizientes Zeitmanagement sehr wichtig.

Das Arbeitstreffens klang in schöner Atmosphäre mit dem Mitgliedertreffen in dem Heidelberger Cafe Villa Lounge statt. Hier trafen sich Alumni aus mittlerweile drei Hector-Seminar Jahrgängen um bei Cocktails und warmen Getränken Neuigkeiten auszutauschen und zu hören, was sich denn so bei den anderen verändert hat.

Wer Lust hat sich als Alumni im Arbeitsteam zu engagieren, ist jeder Zeit herzlich eingeladen. Generell kann das Engagement sehr flexibel sein. Sollte jemand beispielsweise nur sporadisch Zeit finden, ist ein Artikel für den Newsletter oder eine gute Idee für die Homepage jeder Zeit willkommen. Wir freuen uns über jeden neuen Vorschlag!

Ein Musiksaal füllt sich

Vereinsmitglieder stellen
Universitäten und Studien-
gänge vor



Maschinenbau oder Physik? Heidelberg, Freiburg oder doch Konstanz? Nicht nur das Studienfach spielt eine Rolle, sondern auch der Studienort sollte wohlüberlegt sein. Um diesen beiden Themen gerecht zu werden, fand am Samstag, den 25. September 2010 eine Univorstellung des Hector-Seminar Alumni e.V. statt. Viele Mitglieder des Kurses 01, die nun schon die ersten Studieneindrücke gesammelt haben, stellten sich den Fragen zu ihrem Fach, ihrer Stadt oder auch dem Studienleben ganz allgemein. Dank der großen Bereitschaft der ältesten Hectorianer konnten Infos zu den Studiengängen Maschinenbau, Physik, Informatik, Pharmazie und Medizin, aber auch zu verschiedenen Hochschulstandorten wie Heidelberg, Frankfurt, Karlsruhe, Konstanz und Göttingen gegeben werden.

Dass dieses reichhaltige Angebot auf breites Interesse stieß, zeigte der volle Musiksaal des Bunsengymnasiums Heidelberg. Nach Fächern sortiert stellten sich die Referenten den Fragen der Teilnehmer. Es zeigte sich, dass dieses Konzept bei den Teilnehmern auf Anklang stieß, vor allem, weil so jeder Infos zu genau seinem Studienfach sammeln konnte. Durchweg zufrieden verließen die letzten nach mehreren Stunden das Bunsengymnasium. „Jetzt bekomme ich richtig Lust direkt anzufangen“, war das Urteil einer Karlsruher Hectorianerin, und auch die Organisatoren sind sich einig, dass eine solche Univorstellung in Zukunft auf jeden Fall regelmäßig wiederholt wird. Ein Dank gilt nochmals besonders allen Referenten, die extra hierfür nach Heidelberg angereist sind, sowie Herrn Wilke für die Organisation der Räume im Bunsengymnasium.



Die Viskosität ist ein Maß für die Zähflüssigkeit eines Fluid. Der Kehrwert der Viskosität ist die Fluidität, ein Maß für die Fließfähigkeit eines Fluids.

Zuerst wird das Gemüse in etwas Öl in einem

Je größer die Viskosität, desto desto dickflüssiger (weniger fließfähig) ist das Fluid; je niedriger die Viskosität, desto dünnflüssiger ist es.

sich auf einem Herd befindlichen Kochtopf

Normalerweise wird mit dem Begriff Viskosität die Viskosität in Scherung verbunden. **Arborioreis, ca. 1 Tasse pro Person** Es ist allerdings

gedünstet. Nach 10 Minuten wird das Gemüse in

auch möglich, die Viskosität in Dehnung zu messen, siehe dazu die Seite Dehnviskosität. Teilchen zäher Flüssigkeiten sind stärker aneinander

einer Schale zwischengelagert. Es wird etwas Öl

gebunden und somit unbeweglicher; spricht daher auch von der inneren Reibung. Diese resultiert nicht nur aus den Anziehungskräften zwischen

in den Topf nachgegeben und der Reis mit

den Teilchen des Fluids (Kohäsion). **1 EL Butter** Bei Feststoffen verwendet man stattdessen die Begriffe der Duktilität, Sprödigkeit und Plastizität.

etwas Garflüssigkeit gekocht. Sobald die

Gelegentlich wird Zähigkeit als Synonym für Viskosität verwendet. Der Begriff Viskosität geht auf den typisch zähflüssigen Saft der Beeren in der

Garflüssigkeit fast verdampft ist, wird wieder

Pflanzengattung Misteln (*Viscum*) zurück. **Garflüssigkeit: Gemüsefond und/oder Weißwein oder Salzwasser** Aus diesen Misteln

ein wenig Garflüssigkeit nachgegeben. Dabei

wurde der Vogelleim gewonnen, „viskos“ bedeutet also grob „zäh wie Vogelleim“. *Definition der Viskosität:* Man stelle sich zwei im Abstand x

sollte stets, ganz besonders gegen Ende des

angeordnete Platten der Fläche A vor. Zwischen diesen Platten befindet sich eine Flüssigkeit, die an beiden Platten haftet. In unserer Vorstellung soll

Kochvorgangs, darauf geachtet werden, dass

der Raum mit der Flüssigkeit in Schichten unterteilt sein. Wird nun Platte 2 mit der Geschwindigkeit v bewegt, so bewegt sich die Schicht in

zwar noch ausreichend Flüssigkeit zum Garen

unmittelbarer Nachbarschaft zu Platte 2 auf Grund der Haftung ebenfalls mit der Geschwindigkeit v . Da Platte 1 ruht, ruht auch ihre

vorhanden ist, deren Viskosität aber noch

Nachbarschicht. Die innenliegenden Flüssigkeitsschichten gleiten mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten aneinander vorbei. Die Geschwindigkeit

deutlich geringer als jene von Blütenhonig ist.

nimmt von der ruhenden Platte zur bewegten zu. **50g geriebenen Parmesan** Im einfachsten Fall besteht eine lineare Abhängigkeit (siehe

Der Reis wird so lange gegart, bis er eine

Abbildung). Von der obersten, an der Platte haftenden Schicht geht eine Tangentialkraft auf die darunterliegende Schicht aus. Diese bewegt sich

bereits nicht mehr zu feste, jedoch ebenfalls

folglich mit der Geschwindigkeit v_1 . Diese Schicht wirkt wiederum auf die darunterliegende Schicht und bewegt sie mit der Geschwindigkeit v_2 .

noch nicht zu weiche Konsistenz aufweist. Dann

Gemüse, z.B Karotten, Sellerie, Zucchini, (Charlotten-)Zwiebeln, Erbsen,... Im Experiment lässt sich zeigen, dass die Kraft F , die

wird das Gemüse unter den Reis gemischt.

nötig ist, um Platte 2 zu bewegen, proportional zu ihrer Fläche A , ihrer Geschwindigkeit v und antiproportional zu dem Abstand der Platten x ist.

Anschließend werden Parmesan und Butter

Die Proportionalitätskonstante η ist die dynamische Viskosität. Häufig wird sie auch nur als Viskosität bezeichnet. **Öl** Ein Stoff hat also die Viskosität

untergerührt, das Ganze einige Minuten stehen

von 1 Ns/m^2 , wenn bei einer Größe der Platten von 1 m^2 und einem Plattenabstand von 1 m eine Kraft von 1 N benötigt wird, um die Platten mit einer

gelassen und dann das Risotto serviert.

Geschwindigkeit von 1 m/s gegeneinander zu verschieben. Ist η unabhängig von der Geschwindigkeit v , so wird die Flüssigkeit als Newtonsche



Risotto

alla

contadina

HECTOR ALUMNI

Redaktion und Satz
Celia Viermann & Mitbehauser
Moritz Profitlich
Sende Artikel an
[celia.viermann@hector-seminar-
alumni.de](mailto:celia.viermann@hector-seminar-alumni.de).
Ich freue mich über jeden Beitrag!