



ZEITUNG

<http://zeitung.informatica-feminale.de>

Jobbörse

Morgen findet wieder eine Jobbörse statt, in der sich einige Firmen vorstellen. Eine gute Gelegenheit, um sich über Praktikumsmöglichkeiten oder freie Stellen zu informieren. Zusätzlich finden in Raum MZH 1.400 Firmenvorträge statt, und zwar

13.00–13.30 Uhr

Kurzüberblick über die Softlab GmbH.

Ausschnitte aus dem täglichen Projektgeschäft bei Softlab Hamburg

13.30–14.00 Uhr

multi media haus Bremen – Jede Woche eine neue Welt.

Chancen und Anforderungen in e-commerce-Projekten am Beispiel tchibo.de

14.00–14.30 Uhr

sd&m AG – Ein Kurzüberblick

14.30–15.00 Uhr

Unternehmenspräsentation der SQS AG.

Kneipentreff

20h, Lagerhaus Café in der Schildstr. 12–19. Mit einer der Linien 2, 3, 35, 10 oder N12 bis zur Haltestelle Sielwall

Veranstaltungen ab morgen

Job- und Informationsbörse
MZH Foyer, 1. Ebene

SOF 10 Die schrittweise Strukturierung von Wartungsprozessen. 10.00– 11.00 Uhr MZH 7250

FOR 01 Forschungsförderung in der Informatik durch die DFG. 11.30– 12.30 Uhr MZH 5280

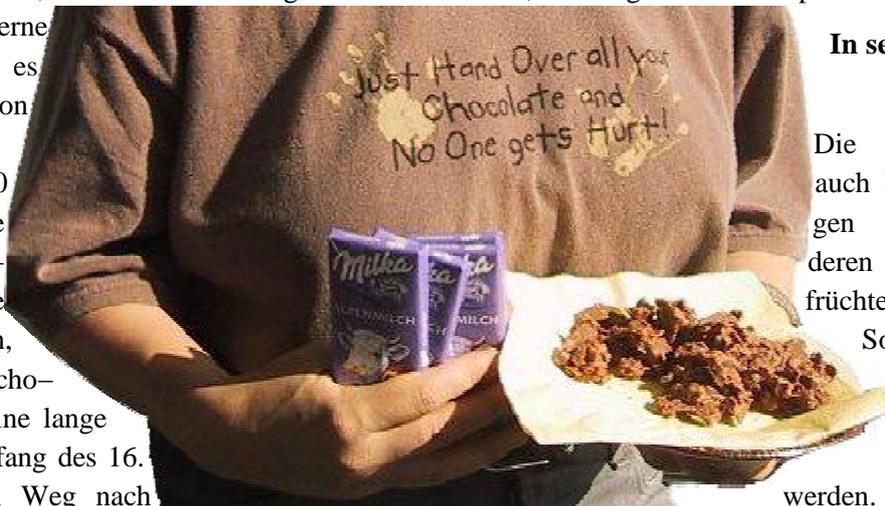
Ringvorlesung Karriereplanung – Uni, selbständig oder große Firma? Wo soll mein Job sein?

Gebt Informatikerinnen Schokolade!

Eine kleine Einführung für jede, die gerne wissen möchte, was sie da eigentlich sooo gerne isst... sofern sie es nicht eh schon wusste.

Vor über 3000 Jahren waren die Olmeken in Mittelamerika die ersten Menschen, die Kakao und Schokolade kannten. Eine lange Zeit, bevor sie Anfang des 16. Jahrhunderts ihren Weg nach Spanien nahm und von dort aus nach und nach in ganz Europa beliebt wurde.

lerdings nur den Reichen und Privilegierten vorbehalten, dem ge-



Zunächst blieb ihr Genuss al-

meinen Volk wurde Schokolade erst mit der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert zugänglich. So

wurde Schokolade zum billigen Massenprodukt.

In sechs Wochen zum Hochgenuss:

Die Kakaoernte erfolgt auch heute noch mit langen Pflückmessern, mit deren Hilfe die Kakaofrüchte mit äußerster Sorgfalt, um die Samenkissen nicht zu verletzen, von den Bäumen getrennt werden. Die Früchte werden dann mit Macheten geöffnet und das Fruchtfleisch mit den Kakaobohnen aus den Schalen hervorgeholt.

Umfrage

Welche Merchandising-Produkte sollte es von der informatica feminine geben (auch mit Zeichnung), und was wärst du bereit, dafür auszugeben?

Bei der nun folgenden Fermentation werden Bohnen und Fruchtfleisch auf großen Blättern ausgebreitet und mit einer weiteren Schicht von Blättern abgedeckt. So lagern sie etwa sechs Tage. Dabei entstehen Temperaturen zwischen 45 bis 50°C, die verschiedene chemische und biologische Prozesse ablaufen lassen. Entscheidend ist, dass die Bohnen kurz aufkeimen, um dann durch die hohen

Für alle, die mehr wissen wollen:

In Köln gibt es das Imhoff-Stollwerck-Museum für Schokolade, weitere Informationen im Internet unter

www.schokoladenmuseum.de.

Im „exploratorium“ in San Francisco gibt es eine online-Ausstellung zu Schokolade

<http://www.exploratorium.edu>.

Aktuelle Kinofilme zum Thema:

Bridget Jones – Schokolade zum Frühstück

Chocolat

beide Filme laufen in den nächsten Tagen in Bremer Kinos, Termine unter www.bremen.de.

Lust auf Schokolade?

Wir empfehlen: Mousse au chocolat als Mensanachtisch oder den nächsten Supermarkt plündern oder (für fortgeschritten Abhängige) ein Pralinengeschäft, zum Beispiel Hachez am Markt.

Temperaturen und den Säuregehalt abzusterben. Durch die Fermentation werden also Fruchtfleisch und Bohnen getrennt, die Samen lagerfähig gemacht durch Abtöten der Keimfähigkeit, es bilden sich wesentliche Vorstufen von Aroma-

stoffen und die Bohnen erhalten ihre braune Färbung.

Unter der tropischen Sonne trocknen die Früchte jetzt noch bis zu 14 Tage. Durch diesen Vorgang reduziert sich das Gewicht um mehr als die Hälfte und das Aroma entwickelt sich weiter. Die Weiterverarbeitung der getrockneten Bohnen findet in der Regel nicht in den Erzeugerländern statt.

In Schokoladenfabriken werden die Kakaobohnen geröstet, wobei bis zu 400 verschiedene Aromastoffe entstehen. Als nächstes werden die Bohnen von der Schale getrennt und der entstandene Kakaobruch gemahlen. Dabei wird das Zellgewebe der Bruchstücke zerrissen und die Kakaobutter freigelegt. Bei der entstehenden Hitze schmilzt die Butter, tritt aus den Poren aus und umhüllt die Bruchstücke: der Kakaobruch wird zur flüssigen Kakaomasse.

Nun trennen sich die Wege der Weiterverarbeitung für Schokolade und Kakaopulver.

Für Schokolade werden die jeweiligen Zutaten miteinander vermischt. Es entsteht eine feste, knetfähige Masse. Diese wird in einem Raffineur durch mehrere Walzen zu einer hauchdünnen Schicht gewalzt (je nach Sorte etwa

25 Tausendstel mm). Die Feinheit ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal. Die Schokolade wird dann in einer „Conche“ umgerührt und bis auf 90°C erwärmt für bis zu 90 Stunden. Beim Conchieren wird ständig langsam hin und her geschwenkt, es entsteht eine zarte flüssige Masse. Nun wird die Masse mit einigen Fettkristallen „geimpft“ und man läßt sie ganz langsam abkühlen, was die Bildung von Fettreif verhindert. Dieser Temperieren genannter Vorgang liefert der

Schokolade ihren matten seidigen Glanz und das



'Knack-Geräusch' beim Zerknischen. Jetzt wird die

Schokolade in Form gegossen oder zum Umhüllen verwendet.

Und dann..... mjam!

Auch der süßeste Genuss hat Folgen....

Alles, was frau so tut, hat irgendwelche Auswirkungen auf irgendwas, schon klar. Es soll auch niemandem vermiest werden. Von wenigsten Inhaltsstoffen in Kakao ist die konkrete Wirkung bekannt, und wenn, dann häufig nur dank Laborversuchen, in denen sie isoliert betrachtet wurden. Theobromin und Koffein sind in Kakao in wesentlich

geringeren Mengen enthalten als in Kaffee oder Tee. Sie machen etwa 1–2% des Kakaos aus. Sie bewirken beide in unterschiedlichem Ausmaß eine Stimulation des zentralen Nervensystems, eine Erweiterung der Blutgefäße und wirken harntreibend. Außerdem liegt ihr Schmelzpunkt nahe der menschlichen Körpertemperatur, was in der Vergangenheit häufig in der Medizin ausgenutzt wurde. Anadamid und Phenylethylamin sind ebenso in Haschisch und Morphinum zu finden, jedoch in immens höheren Dosen. Ihre Wirkung setzt am limbischen System des Gehirns ein, wo Glücks- und Lustempfindungen lokalisiert werden. Um mit Schokolade eine annähernd so berauschende Wirkung zu bekommen, wie mit Haschisch, wären etwa 20 kg Vollmilchschokolade nötig – na dann: guten Appetit! ;–)

Salsolinol ist ein Wirkstoff, dessen Existenz in Schokolade erst kürzlich an der Humboldt- Uni-

versität entdeckt wurde – auf der Suche nach Ursachen des Alkoholismus. Seine Wirkung liegt noch gänzlich im Dunkeln.

Polyphenole (Gerbstoffe) sollen angeblich vor Herzinfarkt und Krebs vorbeugen, was allerdings weder bei Rotwein noch bei Schokolade letztlich bewiesen ist. Zumindest im Laborversuch fangen beide Stoffe die aggressiven Radikale ab. Bewiesen ist jedenfalls schon mal, dass sie ins Blut gelangen, was sie dort machen ist jedoch umstritten und schwer nachweisbar.

Fett und Zucker sind Hauptbestandteile von Schokolade. Durch beide wird sie zu einem sehr guten Energielieferanten. Der Vollständigkeit halber sei hier nur kurz erwähnt, dass ein exzessiver Schokoladengenuss zu Karies und Übergewicht führen kann.

Dank erheblicher Gesetzeslücken gibt es keine Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte

Inhaltsstoffe, soweit deren Anteil unter 1% liegt und wenn der Hersteller „nachweisen“ kann, dass die Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Stoffen „zufällig und unbeabsichtigt“ erfolgte. Wer diesbezüglich absolut auf Nummer sicher gehen will, der sollte seine Schokolade in Weltläden kaufen, dort wird freiwillig gekennzeichnet – und außerdem unterstützt frau die Anbauländer.

Und nun unsere Quizfrage des Tages: Wie nennt man den Vorgang in der Herstellung von Schokolade, bei dem sie auf 90 Grad erwärmt und bis zu 90 Stunden „herumgeschwenkt“ wird?

Antwort bis zum Mittwoch, 12.9. in unseren Postkasten.

Unter den richtigen Antworten wird eine Megatafel Vollmilchschokolade verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Viel Glück!

Maren

Feministinnen, wo wart Ihr??

Endlich mal eine Veranstaltung, die sich auch politisch mit Frauen/Lesben und Informatik beschäftigt – und wie viele kamen? ZWEI! Zwei ganze Teilnehmerinnen und eine Dozentin. Wahnsinn!! Als ich die Ausschreibung las, stellte ich mir einen Haufen frauenpolitisch interessierter Informatikerinnen vor, die sich die Köpfe heißreden würden über weiblichen Zugang zu IT&Co,

Frauen/Lesbenpräsenz im Internet, wie „ideale“ Frauen/Lesben-Sites aussehen könnten und was der spannenden Themen mehr sind. Mir scheint, die „typische“ Sommerstudentin sucht hier Wissensinput, möchte Scheine scheffeln und ansonsten vom feministischen Konzept der informatica nicht weiter behelligt werden. Ihr geht es gut in ihrem Studium oder beruflichen

Umfeld; dass sie vorwiegend oder gar ausschließlich mit Männern zu tun hat, hält sie für Schicksal oder naturgegeben, ihre Schwierigkeiten sind rein persönlicher Natur und haben nichts mit gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und Geschlechterrollen zu tun. Ist das wirklich so??

Rike

Interview mit Dr. Cornelia Brunner

Dr. Cornelia Brunner hat am 3.09.01 die Ringvorlesung der 4. Informatica Feminale eröffnet. Frau Brunner arbeitet seit mehr als 15 Jahren im Center for Children and Technology, Education Development Center, New York. In ihrem Vortrag „Gender and Technological Desire“ sprach sie über die Unterschiede in „männlichen“ und „weiblichen“ Einstellungen und Erwartungen an die Technik, wobei sie betonte, dass diese Unterscheidung „männlich–weiblich“ nicht biologisch, sondern soziologisch verstanden werden soll, d.h. die meisten Frauen haben die „weibliche“ Einstellung zur Technologie, aber es gibt durchaus Männer mit der gleichen Einstellung, und umgekehrt.

Zusammenfassend: Die Frauen wollen Geräte, die Kommunikation und Zusammenarbeit erleichtern, während die Männer mit Hilfe der Technik die Natur oder die Zeit beherrschen und grenzenloses Wissen erreichen wollen. Frauen machen sich mehr Gedanken über die Auswirkungen der neuen Technik auf die Umwelt und die menschlichen Beziehungen.

IFZ sprach mit Frau Brunner nach ihrem Vortrag.

IFZ: Frau Brunner, sie sind speziell aus den USA gekommen, um einen Vortrag hier in der Informatica Feminale zu halten. Was waren Ihre

Beweggründe dazu?

CB: Die Situation in den technischen Studiengängen ist bei uns dramatisch, was die Anzahl der Frauen betrifft. An den Universitäten werden Hilfguppen für Frauen angeboten, es gibt aber keine Veranstaltungen wie Informatica Feminale. Es werden Summercamps für Mädchen angeboten, aber praktisch nichts für Studentinnen.

IFZ: Warum brauchen Frauen eine extra Unterstützung in den technischen Studiengängen und Berufen?

CB: Viele Frauen haben eine andere Art zu kommunizieren während der Arbeit. Deshalb können sie oft den psychologischen Druck in einem von Männer dominierten Arbeitskreis nicht ertragen. Männer können häufig im Gegenteil zu Frauen kein Multitasking, also konzentrieren sie sich immer ganz auf eine einzige Aufgabe, was Frauen oft sehr schwierig finden. Das ist einer der Hauptgründe, warum Frauen ihr technisches Studium abbrechen oder die Arbeit aufgeben.

IFZ: Wie kommt es, dass die Männer kein Multitasking können? Das ist ja eigentlich eher schlecht für die Arbeit?

CB: Natürlich können Männer Multitasking lernen, wenn damit früh genug angefangen wird. Frauen können es nur deshalb, weil sie so erzogen werden, weil es von ihnen erwartet wird, im Gegenteil zu

Männern. Es ist ja auch unmöglich, auf ein Kind aufzupassen, wenn man keinen Multitasking kann! Diese Fähigkeit ist sehr wichtig für die Zusammenarbeit, deshalb werden zur Zeit Frauen für die technischen Berufe gesucht. Aber erwarten Sie nicht, dass das die Lösung aller Probleme ist. „Typische“ Frauen werden es in dieser Welt nicht weiter auf dem Karriereleiter schaffen, wie es ihnen „erlaubt“ wird, und in der Zukunft werden die „weiblichen“ Fähigkeiten in technischen Berufen höchstwahrscheinlich wieder unterschätzt und unterbezahlt.

IFZ: Wenn der Unterschied zwischen der „männlichen“ und der „weiblichen“ Einstellung zur Technik und der Art zu arbeiten so groß und grundlegend ist, gibt es denn überhaupt Chancen für „typische“ Frauen, Erfolg in einem technischen Beruf zu haben?

CB: Das kommt darauf an, wie der Erfolg definiert wird. Frauen definieren ihn anders als Männer. In den USA gibt es zum Beispiel Firmen, die von Frauen organisiert wurden und wo ausschließlich Frauen arbeiten. Diese Firmen sind meistens klein, aber sie sind erfolgreich, und das wäre ein Weg, den Frauen auch hier gehen könnten.

Zina