

Mensa-Vorschau für Mi. 14.09.2011		
Essen I	Essen II	Bio, Vegetarisch und Co.
Blattsalat mit Kräuter - Sauerrahm	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasselerwürfel	Bio - Gemüsepfanne mit gebackenen Majoran - Kartoffeln & Sauerrahm
Schwäbische Spätzlepfanne Brokkoli, Möhren, Lauch & Stockschwämmchen		
Dessert		

Text	Di, 13.09.	Mi, 14.09.	Do, 15.09.
Tiefst-Temperatur	13°C	10°C	9°C
Höchst-Temperatur	17°C	17°C	17°C
Vormittag			
Nachmittag			
Abend			

Quelle: wetteronline.de

Fragen? Anregungen? Eine Idee fürs Layout? Texte,

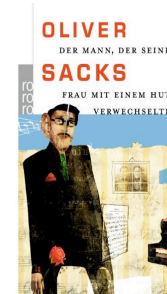
Bilder, Zeichnungen, Rätsel ...?

Immer her damit an: ifispr@uni-bremen.de

Buchbesprechung

Oliver Sacks: Der Mann, der seine Frau mit einem Hut verwechselte

Oliver Sacks ist ein weltbekannter Neurologe und ein Anhänger der romantischen Wissenschaften. So beschreibt er in zahlreichen Kurzgeschichten in diesem Buch mit viel



Anne

Hingabe und auf eine liebevolle Art und Weise „seine“ Patienten und ihre neuropsychologischen Besonderheiten. Was uns als Naturwissenschaftlerin dabei vielleicht besonders zu fesseln vermag ist die Frage, ob das menschliche Gehirn wirklich wie ein Computer funktioniert, oder ob in unser aller Köpfen nicht doch noch mehr vor sich geht?

Auf seine charmante Art beschäftigt sich Oliver Sacks mit diesen und vielen anderen Themen. Ein Buch, welches es Wert ist, gelesen zu werden.

Ganz nebenbei kommt man in den Genuss am Leben der außergewöhnlichsten Menschen teilzunehmen.

Humor

Raubüberfall im Studentenwohnheim.

"Hände hoch! Ich suche Geld!"

"Moment... wir suchen mit!"

Prüfer zum Prüfling: "Mit dem, was sie nicht wissen, können noch zwei andere durchfallen!"

Im Hörsaal sind zwei Garderobenhaken angebracht worden. Darüber ein Schild: "Nur für Dozenten!" Am nächsten Tag klebt ein Zettel drunter: "Aber man kann auch Mäntel daran aufhängen..."

Heutiger Kneipentreff:

19 Uhr in der *Lilie*
Hemmstraße 159, Ecke
Lilienthaler Straße in
Findorff

H: Hemmstraße
Linie 25, 26, 27



Kontrollierter Dialog

Leicht anwendbarer Kursinhalt

Bestimmt ward ihr schon einmal in der Situation, euer Interesse gegenüber Anderen vertreten zu müssen. Sei es das nächste Urlaubsziel, der Plan für das Wochenende oder eventuell ein Beziehungskonflikt in der Partnerschaft. Da Botschaften auf verschiedenen Ebenen gesendet und empfangen werden können, ist es kein Wunder, dass Gespräche in einem hitzigen Streitgespräch enden können. Irgendwann kommt dann der Vorwurf "Du hörst mir gar nicht zu!".

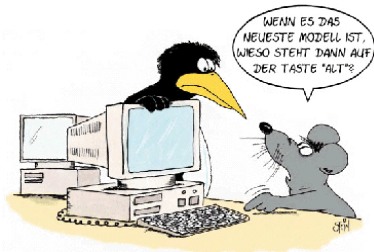
Im Kurs von Vera Krick und Doreen Kruppa wurde uns gezeigt, wie man mit kleinen Details im (Berufs-) Alltag bestimmt, aber dennoch fair eigene Interessen vertritt und wie man mit Verhandlungskompetenz eine bessere Zusammenarbeit erzielt. Unter anderem stellten sie uns den **kontrollierten Dialog** vor. Mit dem kontrollierten Dialog werden das Zuhören und das miteinander Sprechen gefördert. Missverständnisse werden so verhindert bzw. reduziert und der Gesprächsfaden bleibt während des Gesprächs erhalten.

Und der kontrollierte Dialog geht so:

- Person A bezieht Stellung und trägt ihr Anliegen vor.
- Person B, der Gesprächspartner, lässt Person A ausreden, hört zu und drückt mit ihrer Körpersprache aus, dass sie zuhört: z.B. durch nicken. Dann fasst Person B, das Anliegen oder die Argumente von Person A zusammen und darf dann ihre eigene Stellung und ihre Argumente vortragen.
- Person A lässt Person B ausreden, hört zu und nickt. Sie fasst dann die Argumente von Person A zusammen und darf dann weitere Argumente und Kommentare äußern.
- Person B hört zu, lässt ausreden und fasst dann zusammen, bevor sie wieder ihren eigenen Standpunkt bezieht.
- usw.

Ich persönlich finde, dass der kontrollierte Dialog ein einfacher Twist im eigenen Gesprächsstil ist um besser mit anderen zu verhandeln. Probiert es doch einmal selbst aus: ob nun mit eurem Gesprächspartner abgesprochen, dass ihr einen kontrollierten Dialog führen wollt oder auch nicht abgesprochen.

Lina



Rezeptvorschlag: Thai-Red-Curry

Zutaten:

1 Glas Wasser
400ml Kokosmilch
800g Gemüse nach Wahl (z.B. Zucchini, Babymais, Sojasprossen, Bambussprossen, Paprika, Tomaten, Karotten, Auberginen...)
2 EL Fischsoße
2 Peperoni, rot oder grün
2 Chilischoten
6 Blätter Thai-Basilikum
2 EL Erdnussöl
1 EL Currypaste aus dem Asialaden
nach Wahl: Pute, Schwein, Rind, Tofu
etwas Palmzucker
Reis

Zubereitung

Die Currypaste im heißen Öl anbraten, kurz mit etwas Wasser ablöschen, nach und nach die Kokosmilch dazugeben und immer erst gut verrühren, bevor man mehr dazugibt (bringt eine sehr schöne rote Farbe). Das vorgesehene Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist.

Das in Streifen geschnittene Gemüse der Wahl (egal welches und wie viele Sorten) dazugeben und alles wieder zum Kochen bringen. Alles sollte bissfest bleiben und die Farbe behalten.

Mit der Fischsauce, der hellen Sojasauce und dem Palmzucker abschmecken. Thai-Basilikum-Blätter und Peperoni dazufügen, eine Minute weiterkochen. Nach Belieben und Schärfe-Empfinden die kleingeschnittenen Chili-Röllchen einstreuen.

Das Gericht heiß mit Reis (Basmati-, Jasminreis oder thailändischer Duftreis) servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Carolin

