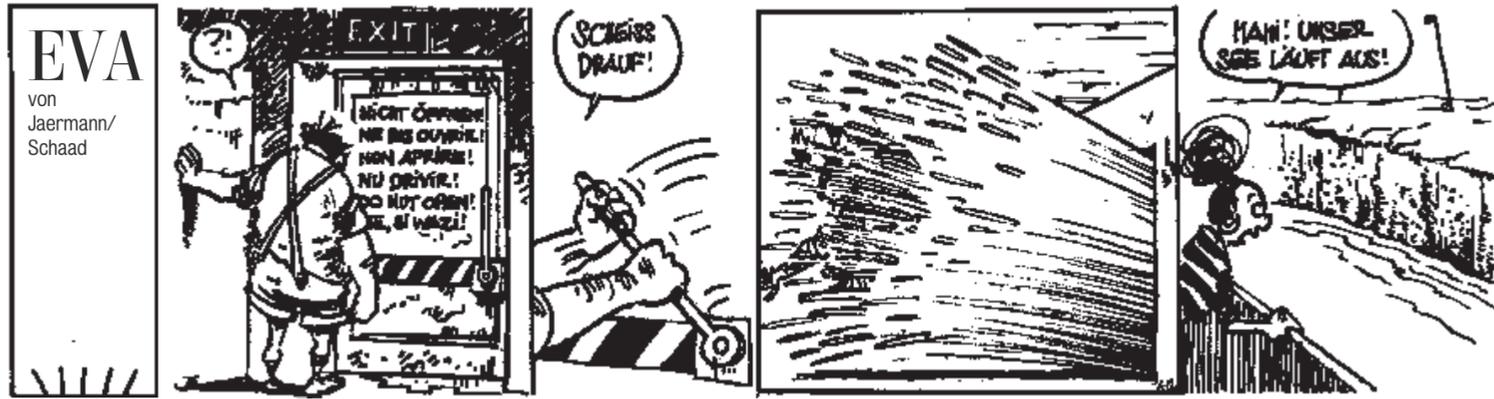


## Bellevue



# Die Kinderlaborantin

Weil die promovierte Chemikerin Petra Adamaszek keine Teilzeitstelle fand, macht sie heute, was sie schon lange wollte: Sie bringt Kindern die Naturwissenschaften näher.

Mit Petra Adamaszek sprach Marcel Reuss

### Frau Adamaszek, was ist Ihr Rezept gegen schlechte Montagslaune?

Was immer ich mache, ich achte darauf, den Montag nicht zu überladen, mir zum Beispiel Zeit für eine gemütliche Kaffeepause einzubauen.

### Wo wären Sie gerade lieber als hier?

An der Nordsee - aus Norddeutschland komme ich ursprünglich. Ein Strandspaziergang ist gerade jetzt ein Erlebnis. Kaum Leute, der Wind und danach ein heisser Tee, herrlich.

### Worauf kommt es an in Ihrem Job?

Dass man sich in den Naturwissenschaften sehr gut auskennt und dieses Wissen auf Experimente ummünzen kann, die dem Alter der Kinder angepasst sind. Auch Kreativität ist wichtig.

### Welches Experiment funktioniert immer?

Man nehme Backpulver, bringe es mit Zitronensaft zusammen, und bald sprudelt das Kohlendioxid. Es ist ein Experiment zum Thema Luft. Unter Luft, und was da drin ist, können sich Kinder in der Regel ja wenig vorstellen.

### Das Schlimmste, was Ihnen in Ihrem Beruf passieren kann?

Nicht, dass das Labor in die Luft fliegen würde. Wir arbeiten hauptsächlich mit ungefährlichen Alltagsmaterialien wie rotem Kabis. Von daher ist das Schlimmste, wenn der Supermarkt keinen roten Kabis mehr anbietet.

### Montagsinterview

Am Montag beginnt die Arbeitswoche. Auf der «Bellevue»-Seite beginnt der Montag mit einem Interview zum Arbeitsplatz. Wer selber einmal Auskunft geben möchte, melde sich unter [bellevue@tagesanzeiger.ch](mailto:bellevue@tagesanzeiger.ch).



Experimente für Kinder: Petra Adamaszek bei der Arbeit. Foto: Dominique Meienberg

### Ist das Ihr Traumjob?

Ja, ich hatte das schon eine Weile im Kopf. Und weil ich als Mutter eine Teilzeitstelle suchte, aber nur Vollzeitstellen angeboten wurden, beschloss ich, es mit dem Kinderlabor zu versuchen.

### Erkennt man den kleinen Einstein sofort?

Schwierig. Es gibt Kinder, die haben so ein Daniel-Düsentrieb-Bild im Kopf. Andere wiederum entdecken ihre Freude erst während des Kurses. Studien belegen aber: Der Berufswunsch, Naturwissenschaftler zu sein, entwickelt sich schon recht früh.

### Welche Anekdote erzählen Sie noch im Altersheim?

Die von meiner Tochter, als sie sich in einem Kurs langweilte. Ach nein, nicht schon wieder dieses blöde Experiment mit der Glühbirne, sagte sie, was die anderen Kinder ziemlich erstaunte.

### Wo erkennen Sie an sich eine Déformation professionnelle?

Dass ich auch im Alltag nach naturwissenschaftlichen Erklärungen suche. Etwa für das berühmte Butterbrot, das immer auf die gleiche Seite fällt.

### Zürich wäre eine bessere Stadt . . .

. . . wenn es weniger Autos hätte und in Restaurants das Essen etwas billiger wäre. Ich vergleiche da mit Berlin, wo man deswegen viel häufiger auswärts essen geht. Sonst gefällt mir Zürich sehr gut, ich lebe ja auch seit elf Jahren hier.

### Was geben Sie uns mit auf den Weg?

Etwas, das ich früher nicht gedacht hätte. Ich habe als Managerin in der Pharmaindustrie gearbeitet, wo man sehr gut verdient. Jetzt weiss ich, dass es zufriedener macht, wenn man seine berufliche Vision verwirklicht. Das ist wichtiger als das Bankkonto.

[www.kinderlabor.ch](http://www.kinderlabor.ch)

### B-Side

#### Content for people Behördenpoesie - für einmal gut gemacht

Kürzlich beschrieben wir auf dieser Seite die eigenwillige Poesie gewisser Pressestellen. Dabei ging das anschaulichste Wort vergessen: **frottieren**. Es taucht regelmässig in Polizeimitteilungen auf und bezeichnet die Handlung, von der ein Schweizer Slalomfahrer abstreitet, sie in einem italienischen Wald ausgeführt zu haben. Wenn Sie nicht so viel Zeitung lesen: Mit Frottieren versuchen die Polizisten zu umschreiben, was gewisse Männer gerne und ungefragt in der Öffentlichkeit tun, obwohl sie wirklich niemand dabei sehen will. (bat)

#### Content für Katholiken

#### «Der Körper ist wie ein Migros»

Selbst beim Schauen eines Blut spritzenden Robert-Rodriguez-Films wird man nicht so eindringlich an die eigene Vergänglichkeit erinnert wie an einer katholischen Beerdigung. Die Priester betonen während der ganzen Zeremonie, dass alle Beerdigungsbesucher - auch die Jüngsten - einmal selber in einem solchen Sarg liegen werden (Gegenargumente haben es leider schwer) und dass es nur einen Weg gibt, der Holzkiste wieder zu entfliehen. Richtig, den katholischen Glauben, der einen Platz im Himmel verspricht. Dabei wird mit schwerem rhetorischem Geschütz geschossen, wie folgende, an einer einzigen Beerdigung gefallenen Sätze zeigen: «Der Körper ist die Wohnung Gottes, die er bald wieder verlässt» oder «Der Körper ist wie ein Migros. Die Menschen gehen hinein, aber bleiben nie lange dort» und zum Schluss: «Beten wir, dass derjenige, der aus dieser Trauergemeinde der Nächste ist, der gehen wird, einen schmerzlosen, sanften Tod erlebt.» Ein Satz, der zu unangebrachten Seitenblicken und geflüsterten Spekulationen anregte. (bat)

### Das Rezept

#### Kalbskoteletts & Kräuterkartoffeln



#### Für 6 Personen

Fleisch: 1 ganzes Stück Kalbskotelett mit 6 Knochen, Salz, Pfeffer, Bratbutter, 300 g frische Butter, je ein Zweig Rosmarin und Thymian. Kartoffeln: 800 g neue

Kartoffeln, 12 Bundzwiebeln, 2 ganze Knoblauchknollen, frische Kräuter wie Petersilie oder Bärlauch, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Fleisch: Das Kotelettstück mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter auf allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech setzen und bei 80 Grad im Ofen während zwei bis drei Stunden langsam schmoren lassen. Dabei mit einem Braten-thermometer die Kerntemperatur kontrollieren: Sie muss konstant 62 Grad betragen. Vor dem Servieren die Butter in einer grossen Bratpfanne klären, leicht braun werden lassen und die Kräuter beifügen. Das Fleisch in die heisse Butter geben, und während zwanzig Minuten ständig mit Butter übergießen. Dadurch entsteht eine schöne braune Kruste. Kartoffeln: Die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in Spalten schneiden und in der Butter bei niedriger Hitze braten. Wenn sie gar sind, die gerüsteten Bundzwiebeln und den quer halbierten Knoblauch beifügen. Alles gut anbraten, bis die Kartoffeln Farbe angenommen haben und die Zwiebeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Kräuter kurz unterziehen und das Gemüse sofort servieren.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 2000 Rezepte unter [www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)

Anzeige

### Miele Backöfen: Pflegeleicht

Hartnäckige Fettspritzer können nicht mehr haften und einbrennen!



Notizen zu Namen **Hildegard Schwaninger**

## Roger Köppel wird wieder Vater



WHO IS WHO IN ZÜRICH

**Bruno Franzen** (Bild) hat keine russische Schwiegertochter mehr. Zur Erinnerung: Der aus bescheidenen Verhältnissen stammende Franzen hatte eine gute Idee: Er gründete die Ferienhaus-Vermittlungsfirma Interhome. So wurde er Millionär und einer der Vorzeige-Selbstmademänner der Schweiz. Franzen hat, wegen seiner chronisch pessimistischen Weltsicht, in letzter Zeit an



Strahlkraft verloren. Glanz in seine Hütte brachte **Alona Franzen**, Gattin seines Sohns **Marcel Franzen** (arbeitet bei Morgan Stanley). Vor vier Jahren haben sie geheiratet. Nun ist das Vögelchen aus Russland davongeflogen. Alona stammt aus einem erstklassigen Haus, ist eine hochgewachsene blonde Schönheit (über 1,85 Meter), gescheit, spricht sechs Sprachen. Die Rechtsanwältin arbeitet bei Magnat **Viktor Vekselberg** in der Firma Renova. Dort hat sie sich auch in den Mann verliebt, der ihr den Abgang vom Franzen-Clan erleichterte. Der Neue in Alona Franzens Leben ist ebenfalls Rechtsanwalt und soll Vekselbergs wichtigster Mitarbeiter sein. Mit 43 Jahren ist er noch Junggeselle; sie ist 27. Von Franzen wollte Alona bei der Scheidung nichts, weder Abfindung noch Unterhalt. Sie nahm das Auto und den Schmuck - und weg war sie. Eine

Frau der Tat: Am 28. Januar wird geheiratet, und Alona ist im dritten Monat schwanger.

✳

**Andrea Kracht**, Besitzer des Hotels Baur au Lac, wurde anlässlich der Jahresversammlung von Leading Hotels of the World zum neuen Präsidenten der Hotelvereinigung gekrönt. Vierhundert Mitglieder nahmen am Treffen in Tokio teil. Kracht nahm die ehrenvolle Aufgabe an - in Begleitung seiner Frau **Gigi Kracht**.

✳

Ehre, wem Ehre gebührt! Der Zürcher Schönheitschirurg **Enrique Steiger** wird im «Spiegel» mit einer fünfseitigen Reportage vorgestellt. Schönheitschirurgen gibt es viele, Steiger ist etwas Besonderes: In seiner Praxis mit Seeblick in Zürich bedient er die Reichen und Schön-sein-Wollenden, mehrere Monate im Jahr aber schenkt er Zeit und Know-how den Armen und Ärmsten in Peshawar, Ruanda und Afghanistan, wo er Unfallopfer und Kriegsver-

sehrte gratis operiert. Angeregt zu dieser Tätigkeit hat ihn sein Lehrmeister **Ivo Pitanguy**: «Du wirst erfolgreich sein, aber du musst der Welt etwas zurückgeben», sagte ihm der berühmte Chirurg aus Rio de Janeiro. Steiger, gut aussehend wie ein Hollywoodstar, Golfspieler, verheiratet und Vater einer Tochter, kennt das Geheimnis des guten Lebens: Indem er Glück an andere Menschen verteilt, findet er sein eigenes.

✳

Zum zweiten Mal Nachwuchs gibt es bei «Weltwoche»-Chef **Roger Köppel**, dem Haus- und Hof-Intellektuellen aller aufrechten Eidgenossen. Seine Frau, die Vietnamesin **Bich-Tien**, erwartet im Frühsommer ihr zweites Kind. Die Köppels haben schon einen kleinen Sohn, **Karl Lukas**.

Notizen zu Namen. Die wöchentliche Gesellschaftskolumne der Jahrespublikation «WW Who is Who in Zürich» entsteht in einer Medienpartnerschaft mit dem TA. [www.notizenzunamen.ch](http://www.notizenzunamen.ch)

Anzeige

**BERNIE'S**  
CHOICE OF THE WEEK:  
**PT01**