

ERASMUS-Erfahrungsbericht

Name: Susanne Aulbach
Studiengang: Lebensmittelwissenschaft und –technologie
Gasthochschule: Universität Wageningen, Niederlande
Aufenthaltszeitraum: 18.08.2011-06.02.2012

Vorbereitung (Planung, Organisation und Bewerbung bei der Gasthochschule)

Bereits im Dezember 2009 fuhr ich nach Wageningen, um mich dort am Tag der offenen Tür für zukünftige Masterstudenten über das Studiengangsangebot der Universität Wageningen zu informieren. Im Sommer 2010 entschied ich mich dann doch für den Masterstudienplatz in Hohenheim, allerdings mit dem Plan, im Rahmen des ERASMUS-Programms eines der vier Semester in Wageningen zu absolvieren. Im Februar 2011 reichte ich bei Frau Dr. Gabriele Klumpp meine ERASMUS-Bewerbungsunterlagen ein. Nach der Nominierung durch die Universität Hohenheim bewarb ich mich im April 2011 an der Universität Wageningen. Leider erfolgte die Bearbeitung meiner Bewerbung durch die Universität Wageningen äußerst langsam. Erst im Juli 2011 kam die Zusage, dass ich als ERASMUS-Studentin angenommen werde. Zum Glück hatte ich vorsorglich schon ein WG-Zimmer gesucht und gemietet, sonst hätte ich auf dem Wageningen Wohnungsmarkt keine Chance mehr gehabt. Um die anderen Masterstudenten schnell und einfach kennenzulernen, meldete ich mich zu den Einführungstagen (AID, Annual Introduction Days) an, die vom 19.08. bis 24.08.2011 stattfanden. Die AID waren eine tolle Zeit. Jeden Tag gab es ein unterhaltsames Programm, z.B. Stadtrallyes, Open-Air-Kino, Workshops, Grillen,... Während der AID habe ich zahlreiche Freunde gefunden, mit denen ich auch in den folgenden Monaten weiterhin viel Kontakt hatte.

Unterkunft

Über die Website <http://housingdesk.wsowageningen.nl> habe ich ein WG-Zimmer im Wohnheim „Droevendaal“ zur Untermiete gefunden. „Droevendaal“ besteht aus ca. 35 einstöckigen Häusern, in denen jeweils sechs Studenten wohnen. Jedes Haus verfügt über einen eigenen Garten, in dem Gemüse und Obst angebaut wird und Hühner gehalten werden. Das Wasser im Haus wird durch eine Solaranlage geheizt und die Toiletten mit Regenwasser gespült. Im Gegensatz zu anderen Wohnheimen können sich die Bewohner ihre Mitbewohner selbst aussuchen. Dementsprechend verstehen sich die Bewohner meist sehr gut. In dem Haus, in dem ich wohnte, wird das Essen gemeinsam eingekauft und über ein ausgeklügeltes System wird ausgerechnet, wer wie viel verbraucht hat und bezahlen muss. Dadurch verderben kaum Lebensmittel und alles passt in einen kleinen Kühlschrank. Es gab im Haus wöchentlich sechs Aufgaben zu erledigen: Hühner versorgen, täglich Brot backen, Küche putzen, Essen einkaufen, Gartenarbeit und besondere Aufgaben (Fenster putzen, Reparaturen o.ä.). Diese Aufgaben rotierten wöchentlich zwischen den Bewohnern. Diese Form der Aufgabenorganisation funktionierte in der Regel gut. Mir gefiel dieses gemeinschaftliche Denken und Zusammenarbeiten.

Das einzige, dafür aber sehr schwerwiegende Problem an dem Wohnheim ist die Schimmelbelastung, über die ich vor meinem Einzug nicht aufgeklärt wurde. „Droevendaal“ wurde auf einem sehr nassen Gebiet errichtet, das sich eigentlich nicht als Baugrund eignet. Die Häuser wurden nicht ausreichend nach unten abgedichtet. Die Folge davon ist, dass von unten Nässe die Wände hochsteigt. Selbst bei regelmäßigem Lüften lässt sich die Schimmelbildung nicht verhindern. Bereits bei meinem Einzug fiel mir der muffige Geruch auf, aber da die Wände meines Zimmers schneeweiß waren, realisierte ich nicht sofort das Problem. Doch bereits nach drei Wochen waren viele meiner Gegenstände mit deutlich sichtbarem Schimmel überzogen. Auf Nachfrage bei meinen Mitbewohnern erfuhr ich dann,

dass erst wenige Monate zuvor mehrere Wände im Haus abgerissen und ausgetauscht werden mussten, da sie gänzlich durchgeschimmelt waren. Jedoch wurde die Feuchtigkeitsquelle vom Boden nicht ausgeschaltet (nur das Dach erneuert) und das Haus nicht durchgeheizt, sodass der Schimmel weiterhin wächst. Ich untersuchte mein Zimmer genauer und strahlte mit einer Taschenlampe alle Holzbalken an. Ich sah, dass die Holzbalken mit hellgrauem Schimmel überzogen waren, der ohne Anleuchten schwer sichtbar ist. Ich verständigte die Wohnheimsverwaltung. Nach mehrmaliger Aufforderung kam der zuständige Mitarbeiter vorbei, aber ohne Feuchtigkeitsmessgerät. Er verweigerte eine genauere Untersuchung des Zimmers und beschuldigte mich, den Schimmel durch falsches Lüftungsverhalten verursacht zu haben. Die nächsten Wochen waren sehr nervenaufreibend. Ich musste mich mit Nachdruck dafür einsetzen, dass die Holzteile im Zimmer ausgetauscht wurden. Einige meiner Gegenstände musste ich wegwerfen und den Rest mit Sagrotan waschen bzw. mit Essig abreiben. Die Feuchtigkeit der Wände wurde bis heute nicht untersucht, der Boden nicht abgedichtet. Es gilt die Anweisung, stark zu heizen und oft zu lüften. Gesundheitlich und ökologisch ein untragbarer Zustand! Wäre die Wohnungsknappheit in Wageningen nicht so akut, wäre ich ausgezogen.

Studium an der Gasthochschule

Das Studium ist in einem Blocksystem organisiert. Ich habe die ersten drei Blöcke des akademischen Jahres in Wageningen studiert. Die ersten zwei Blöcke sind acht Wochen lang und bestehen aus 6 Wochen Vorlesung/Praktika, einer Woche Lernzeit und einer Prüfungswoche. In den sechs Wochen findet ein Kurs am Vormittag und ein Kurs am Nachmittag statt. Der dritte Block umfasst nur einen Kurs und besteht aus 3 Wochen Vorlesung/Praktika und einer Woche Lern- und Prüfungszeit (4 Wochen insgesamt).

Das Niveau der Vorlesungen ist etwa genauso wie in Hohenheim. Der größte Unterschied besteht darin, dass man an der Uni Wageningen sehr viele Präsenzstunden hat und dementsprechend oft den ganzen Tag an der Uni verbringt. Außerdem enthalten die Kurse häufig Gruppenarbeiten. In diesen wird ein recht umfangreiches Projekt oder ein Versuch durchgeführt und ein Bericht darüber verfasst. Die Gruppenarbeiten sind sehr zeitaufwändig. Im Studiengang „Food Technology“ sind ca. 60 % internationale Studenten eingeschrieben. Oft unterscheiden sich Fachwissen und Arbeitsweise der Gruppenmitglieder stark. Es war häufig nicht einfach, trotz dieser Unterschiede eine gemeinsame Arbeit zu verfassen, zu der alle Gruppenmitglieder gleichermaßen beitrugen. Dennoch möchte ich diese Erfahrung nicht missen. Ich habe viel über andere Kulturen und auch deren Bildungssystem gelernt. Auch habe ich festgestellt, wo meine persönlichen und akademischen Stärken und Schwächen liegen.

Besonders gut gefallen haben mir die Kurse, die von Dr. Jean-Paul Vincken, einem wissenschaftlichen Mitarbeiter des Lehrstuhls „Food Chemistry“, organisiert wurden. Er legt großen Wert darauf, seinen Studenten akademische Fähigkeiten zu vermitteln. Zum Beispiel organisierte er im Rahmen des Kurses „Food Ingredient Functionality“ ein sehr innovatives Praktikum: Jede Praktikumsgruppe (sieben Studenten) erhielt sechs unbeschriftete Proben von Hydrokolloiden und sechs mögliche Namen von Hydrokolloidprodukten. Die Praktikumsgruppe hatte die Aufgabe, zuerst die Proben zu identifizieren und anschließend Interaktionen zwischen den Produkten hinsichtlich selbst gewählter Eigenschaften zu untersuchen (z.B. Gelstärke und -elastizität). Außerdem sollten - frei nach Wahl - verschiedene Umweltbedingungen (pH, Ionenstärke,...) getestet werden. Für all diese Versuche musste ein Versuchsplan mit Kostenkalkulation aufgestellt werden. Die erforderlichen Geräte wurden über ein Onlinesystem für das gewünschte Zeitfenster gebucht, über welches auch die mit der Benutzung der Geräte verbundenen Kosten registriert wurden. Ziel des Praktikums war es, in den drei Wochen Praktikum möglichst viele interessante Versuche unter minimalem Kostenaufwand durchzuführen. Für einige Analyseverfahren gab es Praktikumsanleitungen. Allerdings mussten alle Reagenzlösungen selbst hergestellt werden, nichts war vorbereitet. Ergebnisse des Praktikums wurden in einer 20-minütigen Präsentation mit anschließender Diskussion vorgestellt. Während dieses Praktikums

habe ich sehr viel dazu gelernt, was mir bei meiner Masterarbeit und eventueller Promotion sehr viel weiterhelfen wird: Wie ordne ich meine Versuche an, was will ich zuerst herausfinden? Wann muss ich die benötigten Geräte buchen – reicht die Vorlaufzeit für die Probenvorbereitung? Kann ich ein Experiment entwickeln, mit dem ich bei geringeren Kosten den gleichen Zusammenhang untersuchen kann?

Alltag und Freizeit

Gleich zu Beginn meines Auslandsstudiums trat ich IBEX, der Klettervereinigung der Uni Wageningen, bei. Dort konnte ich in einem Anfängerkurs die Grundlagen des Kletterns erlernen. Dabei lernte ich viele nette Studenten kennen, mit denen ich Freundschaften aufbaute. Nach bestandener Kletterprüfung fuhren wir auf ein Kletterwochenende nach Ith (Norddeutschland). Tagsüber erprobten wir unser gelerntes Kletterwissen an den Felsen, abends saßen wir gemütlich am Lagerfeuer.

Ich nahm an weiteren Kursen teil und ging jede Woche mit IBEX in der Kletterhalle in Arnhem klettern. Mit meinen Kletterfreunden traf ich mich auch außerhalb der Kurse zum kochen, grillen, Filme schauen und Party machen. Eine schöne Zeit!

Gelegentlich nahm ich auch die zahlreichen Angebote von IXESN, dem studentischen ERASMUS-Netzwerkes von Wageningen, wahr. IXESN organisierte internationale Dinner, bei denen Studenten eines Landes typische Gerichte kochten. Außerdem nahm ich an zwei Niederländisch-Kursen teil. In lockerer Atmosphäre unterrichteten niederländische Studenten ihre Landessprache. Der Kurs war zwar nicht so professionell organisiert wie die Uni-Sprachkurse, dafür aber deutlich preisgünstiger und unterhaltsamer. Im Dezember 2011 organisierte IXESN einen Ball in einem kleinen Schloss in der Nähe von Wageningen. Dies war ein sehr schöner Abend! Die meisten Austauschstudenten hatten keine schicke Robe im Gepäck, aber mit ein bisschen Kreativität und Hilfe von anderen Studenten ließ sich dann doch ein schickes Outfit zusammenstellen. Ich könnte noch viel mehr tolle IXESN-Aktivitäten aufzählen, aber das würde den Rahmen dieses Berichtes sprengen.

Fazit

Die Schimmelprobleme im Wohnheim haben meine Zeit in Wageningen deutlich getrübt, die Situation war über viele Wochen sehr belastend. Wageningen hat ein quantitatives und qualitatives Wohnungsproblem, „Droevendaal“ ist kein Einzelfall. Zukünftigen ERASMUS-Studenten empfehle ich, 3-4 Monate vor der Ankunft in Wageningen mit der Wohnungssuche intensiv zu beginnen und detailliert nachzufragen, in welchem Zustand das Zimmer/die Wohnung ist.

Die Uni ist top ausgestattet und bietet Kurse, in denen viel Wert auf die Fähigkeit zur Anwendung von theoretisch erlerntem Wissen gelegt wird. Die Kurse sind zeitintensiv und fordern hohe Einsatzbereitschaft, wenn man die restriktiv vergebenen sehr guten Noten erreichen will. Ich hätte nicht erwartet, dass mein Auslandssemester so arbeitsreich werden würde – aber dennoch bereue ich es nicht, mich für die Uni Wageningen entschieden zu haben. Die Kurse waren sehr interessant und haben meine akademischen Fähigkeiten weiter ausgebaut. Mein Auslandssemester hat mich darin bestätigt, dass die Uni Hohenheim ein inhaltlich sinnvoll konzipiertes Lebensmitteltechnologie-Studium bietet (mit dem 3-Wochen-Blocksystem bin ich aber weiterhin nicht einverstanden) – ich wäre sonst an der Uni Wageningen nicht so gut mitgekommen. Die Kombination der Masterkurse beider Unis ist für mich optimal!

Trotz intensivem Studium ist auch das Soziale nicht zu kurz gekommen. Ich hatte eine tolle Zeit mit meinen Freunden von der Klettervereinigung und werde auch in Zukunft an deren Kletterwochenenden in Deutschland teilnehmen. Meine „Droevendaal“-Mitbewohner werde ich sehr vermissen – es war sehr schön in dieser Gemeinschaft zu leben und regelmäßig gemeinsam zu kochen. Auch mit meinen AID-Freunden werde ich hoffentlich auch in Zukunft Kontakt halten.