

BÜRGER FORSCHEN MIT
3. FEBRUAR 2018
10.00 – 17.00 UHR

AKTIONSTAG
Generationen forschen

WISSEN
HAUTNAH
FORSCHUNG

Foto: Luigi Caputo

Standorte zum Mitmachen und Mitforschen:

UniPark Salzburg
Forschungsbus - OBus Linie 1
Miele Experience Center
Café Tomaselli

citizen-science.sbg.ac.at/
Aktionstagprogramm

Mit dem Thema

„Generationen forschen – Bürger forschen mit!“

startet die Universität Salzburg mit ihren PartnerInnen einen Aktionstag, um Bürgerwissenschaftsprojekte vorzustellen und zu präsentieren. Ziel ist es Wissensaustausch mit der Gesellschaft zu betreiben und zu forcieren – **Citizen Science**.

Es soll gezeigt werden wie Laien bzw. Laienexperten aktiv zur Forschungsarbeit beitragen und mitarbeiten können, ganz nach dem Motto: Die großen Themen unserer Zeit brauchen viele Köpfe!

Das Spektrum des Programms ist so bunt wie die Bürgerwissenschaft selbst. Seien Sie dabei am **3.2.2018 von 10.00 – 17.00 Uhr** an den Standorten **Unipark Nonntal, Miele Experience Center, Kaffeehaus Tomaselli "Stüberl"** und fahren Sie mit dem **Forschungsbus der OBus Linie 1**.

Hier nur einige Highlights an den Stationen:

- **15.00 Uhr – Kamingespräch** mit Haubenkoch Rudi Obauer und Kräuterpädagogin Eunike Grahofer: Die beiden Experten sprechen über ihre jeweiligen Erfahrungen in Zusammenhang mit Ernährung, Wohlbefinden und den Wechselwirkungen zwischen den beiden im Miele Experience Center.
- **Ab 10.00 Uhr** – Start der **Akademischen Wirtshäuser nach Leopold Kohr¹** im Café Tomaselli mit Experten und Expertinnen wie Kornelia Seiwald (Präsidentin der Apothekerkammer), Prof. Thomas Mohrs (Gastrosoph) u.v.m.
- **Ab 10.00 Uhr** – Start der **Mitmachstationen und Präsentationen** im Unipark Nonntal. Lassen Sie sich mit dem **Forschungsbus der OBus Linie 1** von Station zu Station fahren. Während der Fahrt können Sie mit dem Flying Microscope einen bis zu 200-fach vergrößerten Blick auf die Welt richten.

Programm: Miele Experience Center

Hier eine kurze Übersicht zum Programm:

10.00-13.00 Uhr WissensBissen – Hungry for Science (Open Science – Lebenswissenschaften im Dialog, Wien)

Gehen Sie mit Open Science – Lebenswissenschaften im Dialog bei der Koch- und Experimentierstation „WissensBissen – Hungry for Science“ auf eine wissenschaftlich-kulinarische Reise. Der Lebensmitteltechnologe Klaus Dürschmid von der Universität für Bodenkultur Wien und Rene Herzog, Chefkoch im Hotel Stefanie Wien, werden vor Ort den Geschmack der BesucherInnen auf die Probe stellen. Bei kleinen Kochexperimenten werden sie etwas über die Chemie und Physik des Kochens verraten. Dabei ist ausprobieren und kosten nicht nur erlaubt – sondern sogar erwünscht!

13.00 – 16.00 Uhr Salzburg zu Tisch – Barocke Küche hautnah (Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg)

Der Weg von einer historischen Rezeptquelle zu einem nachkochbaren Gericht wird anhand von vor Ort unter Beteiligung der BürgerInnen gekochten Speisen aufgezeigt. Neben Verkostungs- und Mitkochmöglichkeiten werden Interessierte dazu angehalten, ihre Erfahrungen (zB mundartliche Küchenbegriffe von der Oma) auszutauschen und zu sammeln.

15.00 Uhr – Kamingsgespräch mit Haubenkoch **Rudi Obauer** und Kräuterpädagogin **Eunike Grahofer**: Die beiden Experten sprechen über ihre jeweiligen Erfahrungen in Zusammenhang mit Ernährung, Wohlbefinden und den Wechselwirkungen zwischen den beiden.

Ganztägige Mitmachstationen:

ScienceGoesBeer Interessierten BürgerInnen wird Wissenschaft anhand von Bier(-zutaten) näher gebracht. Die Initiative „ScienceGoesBeer“ wurde in Zusammenarbeit mit der Akademie der Zivilgesellschaft (VHS Urania, Wien) gegründet. Die Station bietet eine breite Variante an Möglichkeiten, die Zusammenhänge zwischen Bier und Wissenschaft zu analysieren, zum Beispiel können über verschiedene Bierstile Geschmacksrezeptoren erklärt werden (Milk Stout = süß, Flemish Red Ale = sauer, Gose = salzig) oder über verschieden bittere Biere die Genanalyse für PCT-Empfindlichkeit erklärt werden (taster vs. non-taster).

Altes Kräuterwissen: Entdecken Sie das Pflanzenwissen der einfachen Leut' Seit Jahren sammelt die Kräuterpädagogin Eunike Grahofer Überlieferungen von Kräuter-ExpertInnen und schreibt diese nieder. Vor allem in den ländlichen Streusiedlungen ist aus der Kriegs- und Nachkriegszeit sehr viel an praktischem, einfachem Pflanzenwissen erhalten. Ein Wissen, das nicht durch Bücher angeeignet ist, sondern im Familienverband – zumeist mündlich – weitergegeben wird. Ein Wissen, das überlebensnotwendig war und aus Pflanzen und ihren Anwendungen besteht, die in den Wiesen, Wäldern sowie Feldern um uns herum wachsen. Die Überlieferungen beinhalten die Familiengeschichten, das erhaltene Brauchtum, die Lebensphilosophie und die Zeitgeschichte. Eunike Grahofer interviewt pflanzenkundige Menschen und arbeitet so deren volkskundliches Wissen auf. Stellen Sie gemeinsam mit ihr Ihr eigenes Kräutersalz her und erfahren Sie mehr zu den überlieferten Wirkungsweisen von (un-)bekannten Heilpflanzen.

Programm: Unipark Nonntal

Insgesamt gibt es 11 Wissenspoints zum Mitmachen, Informieren und Diskutieren

- BLACK.ICE – die Gletscher werden grüner (Universität Innsbruck)
- Klangweihnachtsbäume und andere Geschenke. "Stille Nacht" im künstlerisch wissenschaftlichen Spannungsfeld (Universität Mozarteum)
- Stadtbäume als Klimabotschafter (Universität Salzburg)
- (Ent)Zündende Sehnenforschung (PMU Salzburg)
- Game of Clones – Schülerinnen und Schüler modellieren die Ausbreitung und Bekämpfung des Staudenknöterichs (Fallopia japonica) (E.C.O. Institut für Ökologie, Universität Klagenfurt)
- Von Graugänsen, Waldrappen und Kolkkraben: Citizen Science im Almtal (Universität Wien)
- Stall Catchers, by EyesOnALZ (Human Computation Institute)
- GeFaBe – Gemeinsam Fahren Wir Besser (Universität Salzburg)
- Müll trennen und profitieren (Wissensstadt Salzburg)
- Projekt Roadkill (BOKU Wien)
- Arbeitskoffer zu den steirischen Literaturpfaden des Mittelalters (Universität Graz)

Schnitzeljagd: Was schreiben die SalzburgerInnen auf öffentlichen Plätzen in der Stadt? (Universität Wien)

Start beim Infopoint, Unipark Nonntal, um 10 Uhr, 13 Uhr und 15 Uhr

Diskussionsrunde: Wissenschaft für BürgerInnen? (Plattform Österreich forscht)

11.00 Uhr – Seminarraum 5

Programm: Café Tomaselli „Stüberl“

Akademische Wirtshäuser nach Leopold Kohr¹ zu den Themen

- Allergien – ein Phänomen unserer Zeit?
- Die unzähligen Trends in Bezug auf gesunde Ernährung.
Was davon ist noch gesund und was nur Geschäftemacherei?
- GeFaBe – Gemeinsam fahren wir besser
- Wie sogt ma (bei eich)? Was soll die Wissenschaft zur Sprache in Österreich beforschen?
- Die Generationenfrage – wie stellt man sie heute?

Die Diskussionen starten jeweils um 10.00 Uhr, 11.30 Uhr, 13.00 Uhr, 14.30 Uhr, 16.00 Uhr

Diskutieren Sie mit Expertinnen und Experten wie Prof. Dr. Thomas Mohr (Gastrosoph), Kornelia Seiwald (Präsidentin der Apothekerkammer), Prof. Dr. Fatima Ferreira-Briza (Allergieforscherin), Conny Hörl (Ernährungsexpertin & GF von Pure Live), Barbara Heinisch (Sprachforscherin), Mag. Roland Würflinger (GF Blühendes Österreich) u.v.m.

Moderation: Michael Maier

^[1] **Akademisches Wirtshaus nach Leopold Kohr:** Ein „akademisches Wirtshaus“ ist nach seinem Erfinder Leopold Kohr ein herrschaftsfreier Raum, in dem gleichberechtigte Bürger außerhalb der engen Mauern der Massenuniversitäten niveauvolle Diskussionen führen. Alle Diskutanten und Diskutantinnen sind gleichberechtigt. Impulsstatements können ein Thema anreißen. Das gleichnamige Buch, The Academic Inn, erschien 1993. Es wurde als deutschsprachige Erstausgabe 2010 von der Leopold-Kohr-Akademie im Otto-Müller-Verlag publiziert.

Programm: Forschungsbus OBus Linie 1

The Flying Microscope – High Tech-Wissenschaft der Uni Salzburg im fahrenden O-Bus.

Einen fahrenden Linienbus mit Fahrgästen, die meist nur für eine kurze Zeit an Bord sind, als Ort für Ultrakurzforschung zu wählen ist eine Herausforderung.

Aber das ist es, was Wissenschaftler lieben: eine Herausforderung!

Im Salzburger O-Bus der Linie 1 wird daher ein digitales Auflicht-Mikroskop eingebaut und die Fahrgäste können sich die Zeit von A nach B verkürzen, indem sie Alltagsgegenstände unter die Forschungslupe nehmen. Das Mikroskop ermöglicht es, einen bis zu 200-fach vergrößerten Blick auf die Welt und sogar sich selbst zu werfen.

Wir betrachten aber auch Objekte mit wissenschaftlichem Hintergrund: Warum sollten Zahnbürsten regelmäßig gewechselt werden? Wie sind Schmetterlingsflügel aufgebaut? Wie funktioniert ein Kugelschreiber? Was erzeugt die Farbenvielfalt eines Handydisplays? Was ist alles im Hausstaub? Wie funktionieren matte Oberflächen?

Wie... Was... Warum: Ein Blick durch ein High-Tech-Mikroskop sagt mehr als tausend Worte.

Tauchen Sie gemeinsam mit uns in die Welt der Wissenschaft ein! Sämtliche Bilder können Sie entweder bei uns direkt zur Mitnahme ausdrucken lassen oder später online runterladen. Dies ist ein Geschenk der Uni Salzburg für alle Interessierten!

Entwickelt wurde „The Flying Microscope“ im Rahmen des Sparkling Science-Projektes „Biokosmos“ der Universität Salzburg. Ebenso ist es Teil des Sparkling Science-Projektes „Nan-O-Style“ der Universität Salzburg, das zurzeit Nanotechnologie und ihre gesellschaftlichen Auswirkungen gemeinsam mit Schulen erforscht.

OBus Fahrplan: citizen-science.sbg.ac.at/Aktionstagprogramm

