

Dem Respekt auf der Spur

Heißt Respekt Angst oder Wertschätzung? Sind wir motivierter, wenn wir unseren Chef respektieren? Mit solchen Fragen beschäftigt sich die "RespectResearchGroup", eine Gruppe von Doktoranden und Diplomanden unterschiedlicher Fachbereiche der Universität Hamburg. Vor zwei Monaten erst haben fünf Jungforscher das Projekt ins Leben gerufen und es sich somit zur Aufgabe gemacht, den Begriff "Respekt" und seine Funktionalität zu hinterfragen. "Bei unseren Überlegungen widmen wir uns den Themenbereichen Politik und Gesellschaft, Wirtschaft, Partnerschaft und Erziehung", erklärt Mitglied Niels van Quaquebeke (26), Doktorand der Psychologie im 10. Semester. Die Arbeit der Studenten basiert auf deren Praxiserfahrung. "Wir haben alle schon für Firmen gearbeitet und so unterschiedliche Hierarchien kennen gelernt", sagt Niels. "Das brachte uns auf die Idee, die Strukturen zu analysieren." Einzelne Fragestellungen werden die Absolventen in ihren Promotionen und Diplomarbeiten vertiefen.

Trotz ihres erst kurzen Bestehens konnte das Respekt-Team bereits



Hamburger Professoren für sich begeistern. Einige Dozenten, von Sozialpsychologen bis Politologen, betreuen die Gruppe. Niels: "Wir freuen uns über die wechselseitigen wissenschaftlichen Anregungen!"

Für ihre weitere Arbeit sucht die "RespectResearchGroup" neue Forscher aus verschiedensten Fachbereichen, die Lust haben, sich an einem Gedankenaustausch zu beteiligen.

(sib)

*RespectResearchGroup,
Psychologisches Institut I,
Arbeitsbereich Sozialpsychologie,
Von-Melle-Park 5, 20146 Hamburg.
Tel.: 040. 42838 4725,
www.respectresearchgroup.org.*

Die "Respect ResearchGroup" erforscht den Begriff Respekt und seine Funktion.

Döner statt Pausenbrot

Zähe Tiefkühlkost, labberige Brötchen oder fettiges Fastfood von "Nebenan" als Pausensnack gehören am Hamburger Margaretha-Rothe-Gymnasium der Vergangenheit an. Seit Sommer 2003 werden sowohl die Schüler als auch Lehrer mit multikulturellen Düften in die Aula der Schule gelockt. Dort bietet Ali Calar (35) „Fernreisen für den Gaumen“ an. Zu seinen Spezialitäten gehören türkische Teigwaren, Suzuck-Kebab, italienische Küche und der heißbegehrte Dip nach Geheimrezept.

Als die alte Schulkantine wegen Schwangerschaft der Betreiberin geschlossen wurde, sprach ein Schüler Ali Calar in seinem Tabakwarenladen in Barmbek an und schlug ihm vor, die Schul-Kantine neu zu eröffnen. Ali sagte sofort zu. Das Verhältnis zwischen ihm und den Schülern ist seither ent-

spannt und freundschaftlich. "Mir macht die Arbeit hier viel Spaß, da Schüler meist unkompliziert sind", sagt Ali. "Mit denen kann man schon mal den einen oder anderen Spaß machen."

Schon bald dürfen sich Schüler und Lehrer auf eine für Hamburg einmalige Kreation à la Ali freuen: "Köfte-Kebab", bestehend aus Rinderhack, Salat, scharfer Peppernipaste und Tzatziki im Fladenbrot. "Den gibt es schon in der Türkei", erklärt Ali. "Und ich bin sicher, dass er auch hier sehr beliebt sein wird!"



"Fernreisen für den Gaumen". Ali Calar (35) versorgt seine Schüler täglich mit leckerem Döner.

Janine Borse

www.mrg-online.de



Für unsere Restaurants im Großraum Hamburg:

**Gesucht!!!
Mitarbeiter
(m/w)
auf 325,00 EURO Basis
z.B. Schüler, Studenten
(ab 18 J.) und Hausfrauen**

Natürlich mit allen Vorteilen:

- Flexible Arbeitszeiten
- Nachtarbeitszuschlag
- Feiertagszuschlag
- Urlaubsgeld *
- Weihnachtsgeld *
- Kostenloses Personalesen

Gute Deutschkenntnisse erforderlich!

(* anteilig)

Verzichten Sie auf nichts!

Bitte bewerben Sie sich direkt beim Restaurantleiter!