

servvus

STUDENTENWERKSMAGAZIN FÜR MÜNCHEN – FREISING – ROSENHEIM



AUSGABE
05/2019

FÜR EIN GUTES KLIMA!

Das Studentenwerk handelt nachhaltig

BENEFIZKABARETT

Lachen für den guten Zweck

CULTURECLUBBING GOES DOK.FEST

Woodstockfeeling garantiert!

AUSGABE 05 / 2019

HERAUSGEBER:

Studentenwerk München
 Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht
 (Geschäftsführerin)
 Leopoldstr. 15, 80802 München

REDAKTION:

Ingo Wachendorfer (verantwortlich)
 Ezra Imrenk
 Leslie Hauser
 Sophie Plessing
 Julia Wölfle

KONTAKT:

Telefon: +49 89 38196-148
 E-Mail: presse@stwm.de

SATZ UND LAYOUT:

elementare teilchen GmbH

HERSTELLUNG UND DRUCK:

Druckerei Joh. Walch GmbH & Co.
 Im Gries 6, 86179 Augsburg

UMWELTHINWEIS:

servus ist auf ökologisch einwandfreiem
 Papier sowie CO₂-kompensiert gedruckt.
 Die Herstellung und die Nachhaltigkeit wird
 überwacht.



AUFLAGE:

18.000

servus wird kostenlos in den Einrichtungen
 des Studentenwerks München und an den
 vom Studentenwerk betreuten Hochschulen
 verteilt.

ANZEIGEN:

Deutsche Hochschulwerbung
 Tel.: + 49 211 749 564-0
 E-Mail: info@hochschulwerbung.de



© Frank Röthel

LIEBE STUDENTINNEN UND STUDENTEN, LIEBE LESERINNEN UND LESER,

auf die Regenerationsfähigkeit der Natur zu achten und die Konsequenzen des eigenen Handelns für nachfolgende Generationen zu bedenken, das wird seit einigen Jahren gerne mit dem Schlagwort „Nachhaltigkeit“ bezeichnet. Um aber wirkliche Effekte zu erreichen, darf von Nachhaltigkeit nicht nur die Rede sein, sondern diese gute Idee muss auch in die Tat umgesetzt werden. Das gilt für das Individuum genauso wie für die Gesellschaft oder einzelne Unternehmen.

Was das Studentenwerk München unternimmt, um Ressourcen zu schonen und der Verschwendung entgegenzuwirken, das erfahren Sie in dieser Ausgabe der servus. Im Report auf den Seiten 6 bis 9 hat die Redaktion zusammengetragen, welche Maßnahmen die verschiedenen Abteilungen und Bereiche des Studentenwerks bereits ergriffen haben.

Außerdem liefern wir Ihnen in unserer Rubrik „Wussten Sie schon“ auf S. 18 noch weitere Fakten zum Thema Nachhaltigkeit, berichten auf S. 5 über unsere Bio-Aktionswoche und in der Rubrik „Frag Doch!“ über das Dilemma der Pappbecherflut. Im Interview auf den Seiten 14 und 15 haben wir passend zum Thema die beiden Studierenden David Nelles und Christian Serrer befragt, die ein Buch über den Klimawandel verfasst haben.

Wenn Sie nicht nur der Natur, sondern auch Ihren Mitmenschen etwas Gutes tun wollen, so besuchen Sie bitte unbedingt unsere Benefizveranstaltung am 22. Mai im Audimax der TU München (siehe S. 17). Es wird sicherlich ein gelungener Kabarettabend und der gesamte Erlös kommt dem gemeinnützigen Verein „Studentenhilfe München e.V.“ zugute, der Studierende in finanziellen Notlagen unterstützt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein spannendes, nachhaltiges, naturverbundenes und hilfsberechtigtes Sommersemester!

Ihre

Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht
 Geschäftsführerin des Studentenwerks München

„Der Charakter offenbart sich nicht an großen Taten; an Kleinigkeiten zeigt sich die Natur des Menschen.“

JEAN-JACQUES ROUSSEAU,
 GENFER SCHRIFTSTELLER,
 PHILOSOPH, PÄDAGOGE,
 NATURFORSCHER
 (1712 – 1778)

AUSGABE 05/2019



SERVICE

- Nachschlag: Shanghai-Tage in der Mensa Arcisstraße
- Das StuRadl geht wieder auf Tour
- Frag doch! Was tut das Studentenwerk gegen den Verbrauch von Pappbechern?
- Online-Wohnplatzverlosung von Mai bis Juli

REPORT

Die Zukunft im Blick –
Nachhaltigkeit beim Studentenwerk München

AN GUADN

Der neue Mensaspeiseplan für den Monat Mai

ZUR SACHE

David Nelles und Christian Serrer, Klimawandexperten und Buchautoren, im Interview

WOHIN? / ERLEBEN

- Termine für Studierende, für wenig Geld vom 1. bis 31. Mai 2019
- Tickets zu gewinnen: Münchner Symphoniker feat. Joy Denalane
- Benefizkabarett für den Studentenhilfe München e.V.
- Kostenlos: culturclubing goes DOK.fest mit dem Film „Woodstock“

ÜBRIGENS

- Wussten Sie schon, dass ... es in den Mensen täglich ein veganes Gericht gibt?
- Study Work Stay – Jobberatung für internationale Studierende
- Buchtipp: „Kleine Gase – große Wirkung: Der Klimawandel“

WER IST EIGENTLICH... ?

Martina Volke, Assistentin der Geschäftsleitung beim Studentenwerk München

4		Mensa & Cafeteria restaurants universitaires cafeteria 餐厅
		Wohnen résidences universitaires accommodation 住宿
6		BAföG aides financières grant (联邦德国教育促进法中规定的) 助学贷款的申请
10		Information information information 信息
14		Internationales relations internationales international affairs 国际
16		Kultur service culturel cultural affairs 文化和休闲时间
		Beratung aide social counselling 咨询
18		Studieren mit Kind étudiants parents studying as a parent 带孩子的大学生
		Studieren mit Behinderung étudier et handicap students with disabilities 残疾人士
19		



© SHI

Nachschlag*

SHANGHAI-AKTIONSTAGE MENSA ARCISSTRASSE

China besteht aus 23 Provinzen und seine Küche unterscheidet sich zum Teil erheblich. Im Norden ist zum Beispiel Weizen das Grundnahrungsmittel, im Süden Reis. Allen gemeinsam ist die gesunde Zubereitung: Die traditionelle chinesische Küche zeichnet sich durch kurze Garzeiten und ein ausgewogenes Verhältnis von Fleisch, Gemüse und stärkehaltigen Speisen wie Reis oder Getreide aus.

Einen Teil dieser kulinarischen Vielfalt bringen wir nach München: vom 14. bis 16. Mai 2019 wird in der Mensa Arcisstraße original chinesisches Essen serviert. Die landestypischen Menüs kocht ein vierköpfiges Köcheteam der Tongji-Universität Shanghai, mit der das Studentenwerk München seit fast 20 Jahren eine Partnerschaft pflegt. Dazu gehört der traditionelle Köcheaustausch, der Studierenden einen Einblick in die Speisekultur Chinas gibt: Freuen Sie sich zum Beispiel auf gebratene Nudeln Shanghai mit Fleischstreifen, hausgemachten Tofu Tongji Art oder Shrimps in würziger Sauce.

→ Alle Gerichte unter: www.stwm.de/mensa

Guten Appetit – oder auf Chinesisch: Wèikǒu hǎo!

* für Wissens-Hungrige jeden Monat in unserem Magazin



© Electropathy / AdobeStock.com



Lecker und gesund

BIO-AKTIONSWOCHE

Bio boomt: rund 9 Prozent der gesamten Landwirtschaftsfläche in Deutschland wurde 2018 von Biobauern bewirtschaftet, schätzt der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.

Und Bio muss nicht teuer sein: In der ersten Juniwoche findet in allen Mensen des Studentenwerks München wieder eine Bio-Aktionswoche statt. Die Aktion wird diesmal auf Anregung des Umweltreferats der Studentischen Vertretung der TUM ausgerichtet.

Täglich stehen ein Hauptgericht sowie verschiedene Beilagen und Desserts in Bio-Qualität auf dem Speiseplan. Lassen Sie sich Bio-Kartoffelgratin mit Bio-Gurken-Tomaten-Salat schmecken, greifen Sie zu beim Bio-Kaiserschmarrn mit Bio-Äpfeln oder genießen Sie die Bio-Reispfanne aus dem Wok!

StuRadl auf Tour

GRILL-SAISON ERÖFFNET!

Die StuRadln sind los: Drei Grillräder des Studentenwerks sind von Mai bis Juli an den Hochschulen unterwegs. Der geplante Start des originellen Gefährts ist in München am 7. Mai an der Mensa Lothstraße. Der Grillmeister bereitet Ihnen Steaks und Würstchen frisch zu; auch Gemüsespieße, Maiskolben oder Ofenkartoffeln sind im Angebot. Durstlöcher können ebenfalls direkt am Radl gekauft werden. Die Bezahlung erfolgt in bar. Neben der Lothstraße macht das Grillradl auch an anderen Hochschulstandorten Halt, wie an den Mensen Weihenstephan, Martinsried, Pasing und Garching.

Das Studentenwerk erweiterte seinen Grillradl-Fuhrpark um zwei StuRadl. So können jetzt auch Studierende in Rosenheim und in Benediktbeuern in der Mittagszeit von den saftigen Snacks profitieren!

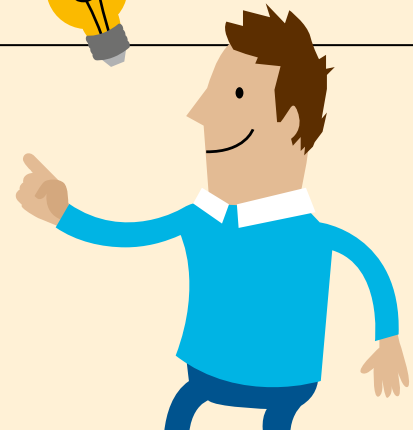
Alle Termine und die genauen Standorte der StuRadl finden Sie unter: → www.stwm.de/sturadl



Jetzt auch in
ROSENHEIM
und
**BENEDIKT-
BEUERN!**

© SHI

FRAG DOCH!



Gibt es etwas, was Sie das Studentenwerk schon immer fragen wollten?
In unserer Rubrik „Frag doch!“ erhalten Sie Antworten.

**Was tut das Studentenwerk
München gegen den Verbrauch
von Pappbechern?**

fragt ein StuCafé-Gast

Unsere Antwort:

Unsere To-Go-Becher sind zu 100 Prozent biokompatibel. Das bedeutet, sie können über die Bio-Tonne entsorgt werden. Dennoch stellen die Becher aus Pappe eine Umweltbelastung dar. Im Mai 2018 erhob das Studentenwerk daher einen Aufpreis von 25 Cent auf alle To-Go-Becher. Bei Mehrweg-Tassen entfällt dieser Aufschlag. Allein bis Jahresende 2018 verwendeten die Gäste daraufhin rund 400.000 Einwegbecher weniger als 2017 insgesamt.

Statt der Pappbecher nutzen immer mehr Kundinnen und Kunden unsere Mehrweg-Tassen. Sie können sogar für eine kurze Kaffeepause an der frischen Luft ausgeliehen werden. Leider werden die Becher sehr häufig in den Außenanlagen und auf dem Campus stehen gelassen. In diesen Fällen ist es dem Studentenwerk nicht möglich, die Glasbecher wie vorgesehen wiederzuverwenden. Außerhalb unserer Gastro-Einrichtungen stehengelassene Mehrwegbecher können von uns nicht wieder eingesammelt werden. Schlimmstenfalls landen sie im Müll.

Wir zählen auf Ihre Mithilfe: Engagieren Sie sich für die Umwelt und bringen Sie Mehrwegbecher in unsere Gastro-Einrichtungen zurück! Nur dann handeln Sie nachhaltig.

→ Sie fragen – das Studentenwerk antwortet! *Einfach eine E-Mail schreiben an: presse@stwm.de*

Wohnplatzverlosung für Erstsemester

ZIMMER FREI!

Es ist kein Geheimnis: Die Zimmer- oder Wohnungssuche in deutschen Großstädten kann schwierig sein. Daher bietet das Studentenwerk München den Studienanfängern, die erstmals an einer Münchner Hochschule ihr Studium beginnen, eine gute Gelegenheit, pünktlich zum Wintersemester ein günstiges Zimmer zu bekommen. In der Online-Zimmerverlosung warten dieses Jahr 150 Zimmer in München und 50 in Freising auf neue Bewohner.

Angehende Studierende, die die Bewerbungsbedingungen erfüllen, können sich vom 15. Mai bis zum 15. Juli online über das reguläre Bewerbungsformular für einen Wohnplatz des Studentenwerks München bewerben. Im Hinweisfeld muss nur zusätzlich das Stichwort „Erstsemester im Wintersemester 2019/20“ eingetragen werden – dann nehmen Sie automatisch an der Verlosung teil. Die Verlosung findet per Zufallsgenerator am 24. Juli statt. Die Gewinner werden ab 26. Juli 2019 per E-Mail benachrichtigt.

Details zur regulären Wohnplatzbewerbung und zur Verlosung unter: → www.stwm.de/wohnen/zimmerverlosung



DIE ZUKUNFT IM BLICK

NACHHALTIGKEIT BEIM
STUDENTENWERK MÜNCHEN

Report



→
Die To-Go-Becher des Studentenwerks München sind zu 100 Prozent biokompatibel und können über die Bio-Tonne entsorgt werden.



Der heutige Lebensstil verursacht viel Energie und Emissionen. Längst ist klar geworden, dass die Quellen der von uns genutzten Ressourcen nicht unendlich fließen. Auch das Studentenwerk München ist sich der Bedeutsamkeit nachhaltigen Verhaltens für Gegenwart und Zukunft bewusst und leistet seinen Beitrag. Ein Blick in die Hochschulgastronomie und in den Bereich Wohnen zeigt, was das Studentenwerk für Nachhaltigkeit tut.

Hochschulgastronomie

BEWUSST REGIONAL UND SAISONAL

Das Studentenwerk München ist sich seiner gesellschaftlichen Verantwortung bewusst und legt großen Wert auf ein gesundes und nachhaltiges Handeln. Soweit möglich, werden Lebensmittel von Herstellern aus dem Münchner Umland oder der Region Bayern bezogen, um so durch kurze Transportwege der Waren und weniger CO₂-Ausstoß der Umwelt etwas Gutes zu tun. Zusätzlich werden dadurch die Produzenten in der Umgebung wirtschaftlich gestärkt. „Insbesondere bei saisonalem Obst und Gemüse wird auf kurze Lieferwege geachtet, Spargel wird zum Beispiel seit Jahren aus Schrobenhausen bezogen, einem der Top-Anbaugebiete in Bayern“, sagt Ralf Daumann, stellvertretender Leiter der Hochschulgastronomie beim Studentenwerk München.

GEPRÜFTES RINDFLEISCH, NACHHALTIGER FISCH

Auch Rindfleisch wird in den Mensen vorzugsweise aus der Region bezogen. Seit Oktober 2014 zum Beispiel gibt es in der Mensa Leopoldstraße ausschließlich Rindfleisch mit dem GQB-Siegel (Geprüfte Qualität Bayern) oder dem BayernOX-Siegel. Dieses garantiert eine

transparente Aufzucht und Herstellung sowie Regionalität und Nachhaltigkeit.

Bei Fischgerichten legt das Studentenwerk München ebenfalls großen Wert auf Umweltschutz: Bereits seit 2011 stammen die in den Mensen und StuCafés verwendeten Rohprodukte aus nachhaltiger Herkunft. Dafür hat sich das Studentenwerk nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard des MSC zertifizieren lassen. MSC (Marine Stewardship Council) ist eine gemeinnützige Umweltorganisation, deren Ziel es ist, einen Beitrag zum Erhalt der Fischbestände und der Vielfalt der Meere und damit zum Erhalt des Lebensraums „Meer“ zu leisten.

BIO UND FAIR

Der ökologische Landbau, oft als „Bio“ bezeichnet, ist eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform. Bio-Nahrungsmittel sind gesund. Bio-Obst und -Gemüse wächst zum Beispiel langsamer als konventionell angebaute Pflanzen und wird ohne den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel hergestellt. Das Ergebnis sind schmackhafte Produkte, die für Flora und Fauna ebenso gut sind wie für unser Gedächtnis und Gehirn. Das Studentenwerk München verwendet regelmäßig Produkte mit Bio-Siegel, jede Woche werden Bio-



Alle Siegel und Zertifikate des Studentenwerks München finden Sie unter:

**WWW.STWM.DE/
ZERTIFIKATE**



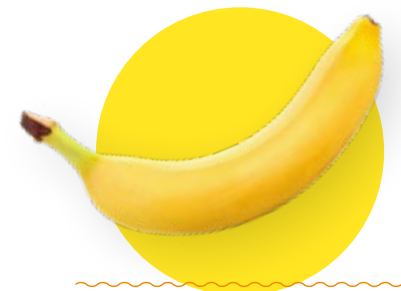


Großes vegan/vegetarisches →
Angebot in den Mensen.



←

Aktion zur Nachhaltigkeit:
Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht (Geschäftsführerin Studentenwerk München), Ralf Daumann (Hochschulgastronomie), Eric Veuillet, Präsident der Hochschule Weihenstephan, Vizepräsident Carsten Lorz, Kanzler Johann Schelle sowie Spargelkönigin Lena Hainzmaier beim Wetschälén des regionalen Spargels.



Wussten Sie schon ... ?

14 TONNEN

BANANEN WURDEN 2018
IN DEN MENSEN UND
STUCAFÉS DES
STUDENTENWERKS
VERZEHRT

© bergamont / Adobestock.com

Gerichte angeboten. In den Cafétrieben sind zudem Bio-Milchprodukte erhältlich. Außerdem setzt das Studentenwerk vermehrt auf faire Produkte. „Um gerechte Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern zu unterstützen, gibt es in all den gastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks ausschließlich fairen Kaffee, Tee und heiße Schokolade. Darüber hinaus auch verschiedene fair produzierte Säfte und Limonaden“, berichtet Ralf Daumann.

KOCHEN AM PULS DER ZEIT

Das Bedürfnis nach bewusster Ernährung ist in den letzten Jahren weiter gestiegen. Das Studentenwerk greift diese gesellschaftlichen Bewegungen auf, deshalb gibt es schon seit 2011 beispielsweise täglich mindestens ein vegetarisches/veganes Gericht in den Mensen. Denn einige unserer Gäste verzichten auf den Genuss von Fleisch oder gänzlich auf tierische Produkte. Die vegane Ernährung verbraucht weniger natürliche Ressourcen als Fleischkonsum, produziert weniger Schadstoffe und Abfall und belastet dadurch insgesamt die Umwelt weniger stark. Zudem werden in den Mensen bei Aktionswochen Ernährungstrends aufgegriffen. So können Studierende für wenig Geld zum Beispiel gesunde „Buddha Bowls“ mit einer ausgewogenen Zusammenstellung an Kohlenhydrat-, Fett- und Proteinquellen testen oder Gerichte unter dem Motto „Brain Food“ genie-

ßen, die mit ihren Inhaltsstoffen für eine gute Gehirnleistung sorgen.

WENIGER MÜLL, MEHR UMWELTSCHUTZ

To-Go-Becher können zwar praktisch sein, belasten die Umwelt aber immens. Im Mai 2018 führte das Studentenwerk einen Aufpreis von 25 Cent auf Pappbecher ein. Dieser erste Schritt, der Flut von Einwegbechern entgegenzusteuern, zeigte große Wirkung: bis zum Jahresende wurden 400.000 Einwegbecher weniger verwendet als 2017 (lesen Sie mehr dazu auf Seite 5). Das Studentenwerk reduzierte auch den Lebensmittelabfall in der Hochschulgastronomie mit Erfolg: Die Mengenplanung sieht vor, dass bis zum Betriebschluss nur ein Fleisch- und ein fleischloses Gericht angeboten werden müssen, alle anderen Gerichte dürfen ausgehen. Durch diesen Ansatz ist zwar gegen Ende der Essensausgabe nicht immer die volle Auswahl vorhanden, es werden aber konsequent Lebensmittel eingespart. Zudem führt die Selbstbedienung an den Ausgabetheken, die nach und nach in den Betriebsstellen eingeführt wird, dazu, dass sich jeder Gast nur so viel Essen nimmt, wie er essen kann und es bleibt weniger auf dem Teller zurück. In der Mensa Leopoldstraße etwa konnte durch die Einführung der Selbstbedienung der Lebensmittelmüll um zwei Abfalltonnen pro Tag reduziert werden.



© M. Wünsch

← Nachhaltiger Holz-Massivbau der Kita Studentenföhe in Rosenheim.



© SIT

→ Mit der Natur in Berührung – Erlebnispfad in Studentenwerks-Kita.



© SIT

↑ In der Wohnanlage „Olympisches Dorf“ kümmern sich die Bewohner/-innen bei einem Imkerprojekt um die dort angesiedelten Bienen.

Foto: STUDIO GRAND QUESTIFotolia.com



Aus alt wird neu – Kleidertauschpartys des Studentenwerks

↓



© Alekss / Fotolia.com

Studentisches Wohnen

ALTERNATIVE ENERGIEQUELLEN NUTZEN

Bei den derzeit mehr als 20 laufenden Bauprojekten des Studentenwerks München gehört der Nachhaltigkeitsgedanke bei der Planung wie selbstverständlich dazu. Energiesparende LED-Beleuchtungen werden bevorzugt eingesetzt, wo möglich wird auch selbst Energie erzeugt: Vereinzelt sind Solaranlagen im Einsatz, die die Sonnenenergie zur Warmwasserbereitung nutzen. Auch bei der Stromgewinnung hilft die Sonne über Photovoltaikanlagen. In der Wohnanlage Biedersteinstraße zum Beispiel wurde durch das Studentenwerk ein Blockheizkraftwerk eingebaut – eine innovative Lösung für die gleichzeitige Gewinnung von Wärme und Strom.

BAUEN MIT NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN

Ein Beispiel für nachhaltigen Bau ist die Kindertagesstätte „Studentenföhe“ in Rosenheim. 2013 wurde hier eine Erweiterung des Hauses in Holz-Massivbau umgesetzt. Auch beim Bauvorhaben in der Schwere-Reiter-Straße in München-Schwabing ist der nachwachsende Rohstoff Holz das wesentliche Element: Der Entwurf sieht zwei Türme vor, die als Holzbau realisiert werden. Der westliche Turm ist mit

fünf Geschossen und der östliche Turm mit acht Geschossen geplant – damit wird das derzeit größte Holzhaus Münchens entstehen. Durch den Neubau werden auf dem Gelände des Studentenwerks zusätzliche 204 Wohnplätze entstehen.

FORSCHUNGSPROJEKT – 3 HÄUSER, 3 BAUWEISEN

Auf dem Garchinger Campus baut das Studentenwerk in Verbindung mit einem Forschungsprojekt der TU München die „Forschungshäuser Garching“. Die drei Häuser, die mindestens 120 neue Wohnplätze bieten werden, sind Gebäude gleicher Geometrie und Größe mit gleicher Lage und Ausrichtung, jedoch aus unterschiedlichen Materialien: ein Haus aus Leichtbeton ohne Stahl, eins aus dem nachwachsenden Baustoff Holz und eins aus hochwärmedämmendem Mauerwerk. Über mehrere Jahre hinweg werden alle Arten von systematischen Erfassungen vorgenommen, zum Beispiel die Auswirkung der unterschiedlichen Baustoffe auf die Energiekosten. Ziel ist, die Komplexität im Bauwesen zu reduzieren, nachhaltige Konstruktionen zu entwickeln und robuste Haustechnikkonzepte umzusetzen.

Das Studentenwerk bietet jedes Semester ein umfangreiches **Programm** mit zahlreichen Angeboten zur Achtsamkeit und Nachhaltigkeit.

→ www.stwm.de/kultur

In den 20 **Kitas** des Studentenwerks für Kinder von Studierenden dreht sich vieles um Nachhaltigkeit und Umwelt. Die Kleinen erforschen die Natur, legen Gemüsebeete an, lernen, wie man Müll trennt und wie man sich gesund ernährt.

Das Studentenwerk unterstützt **studentische Initiativen** zur Nachhaltigkeit: Der Verein „Studenten im Olympiadorf e.V.“ organisiert beispielsweise eine Biomüll-Sammelstelle und kümmert sich um die Vermeidung von Lebensmittelmüll durch Foodsharing.

Wenn Sie eine Idee zur Nachhaltigkeit haben, melden Sie sich beim Studentenwerk, denn gemeinsam können wir mehr erreichen!

Mai SPEISEPLAN

	Donnerstag, 02.05.19	Freitag, 03.05.19	Montag, 06.05.19	Dienstag, 07.05.19	Mittwoch, 08.05.19	Donnerstag, 09.05.19
Pizza	Pizza Quattro Stagioni	Pizza mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln	Pizza Margherita	Pizza Diavolo mit Mozzarella	Pizza mit Champignons	Pizza mit Hackfleisch und Hirtenkäse
Pasta	Bio-Spaghetti Bolognese	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in Kräutersauce	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Spaghetti mit Gemüse-Thunfisch-Sauce	Pasta mit grünem Spargel, Bärlauch und Kirschtomaten	Bio-Tortelloni all'arrabiata
Grill	Currywurst mit Honig-Ingwer-Ketchup		Gemüsespieß vom Grill	Rinderlende mit Balsamico-Zwiebel-Sauce	Putenbrustspieß vom Grill	Fränkische Bratwurst
Wok	Ente mit Ananas, Sprossen und Pilzen	Gebratene Chinanudeln mit Wokgemüse und Ei	Rotes Curry vom Rind	Sweet & Sour mit Schweinefleisch	Rotes Fischcurry mit Gemüse	Gebratene Hähnchenbrust kantonesische Art
Vegan	Couscous mit mediterranem Gemüse	Bauerneintopf	Buntes Gemüse in scharfer Kokosmilch	Grüner Erbseneintopf	Kartoffelgulasch mit Paprika	Spanischer Gemüseeintopf
Veggie	Schrobenhauser Spargel mit Sauce Hollandaise	Gefüllte Paprikaschote mit Djuvecreis	Falafel mit Joghurt-Gurken-Minz-Dip	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce	Moussaka mit Gemüse und Schafskäse	Gemüsequiche mit Schnittlauchdip
Fleisch	Überbackenes Putenschnitzel Toskana	Schweinerückensteak mit Pfefferlingen und Steinpilzen	Fleischpflanzerl mit Kümmelsauce	Hähnchen-Bärlauch-Piccata mit Spargelragout	Moussaka mit Rindfleisch und Schafskäse	Spanferkelrollbraten mit Biersauce
Fleisch	Dönerteller mit Putenfleisch, Pommes und Salat		Münchener Zwiebfleisch	Gulasch vom Schwein	Geschmorte Kalbshälfte mit Pilzrahmsauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Barbecuesauce
Fisch		Pochiertes Seelachsfilet mit Bärlauch-Hollandaise	Pasta Frutti di Mare	Panierter Seelachs		Forelle Müllerin Art mit Zitronenbutter
Süßspeise		Kaiserschmarrn mit Apfelmus			Reiberdatschi mit Apfelmus	

Besser zurechtfinden:

LEGENDE

● Leopoldstraße / ♣ Garching / ▲ Arcisstraße / ■ Lothstraße / ★ Martinsried / ◆ Pasing / ◆ Weihenstephan

GESCHLOSSEN IM MAI:

Bereich LMU: geschlossen am 31.05.: StuBistro^{Mensa} Schillerstraße, StuBistro^{Mensa} Schellingstraße, StuLounge BioSys Großhadern, StuLounge BMC Martinsried, StuBistro^{Mensa} Oberschleißheim / **Bereich TUM:** geschlossen am 31.05.: StuCafé Olympiapark, StuCafé Boltzmannstraße, StuCafé Akademie Weihenstephan, StuLounge Weihenstephan /

Bereich Hochschule München: geschlossen am 31.05.: StuCafé Heßstraße, StuCafé Karlstraße, StuCafé Pasing / **Bereich Hochschule Rosenheim:** StuBistro^{Mensa} (31.05.) / **Bereich Benediktbeuern:** StuBistro^{Mensa} (31.05.)



14. bis 16. Mai 2019 in der Mensa Arcisstraße
SHANGHAI-AKTIONSTAGE

Im Rahmen eines Studentenwerks-Austauschs bereiten Köche aus Shanghai drei Tage lang in der Mensa Arcisstraße traditionelle Speisen für Sie zu.

Im Mai
OH, DU SCHÖNE SPARGELZEIT!

Aktuell steht Spargel auf dem Mensa-Speiseplan: Ob klassisch mit Sauce Hollandaise oder als Ragout, unser weißer Spargel kommt aus Schrobenshausen.

© Drache: singkamc / stock.adobe.com; © Spargel: egal / istockphoto.com

Freitag, 10.05.19	Montag, 13.05.19	Dienstag, 14.05.19	Mittwoch, 15.05.19	Donnerstag, 16.05.19	Freitag, 17.05.19	
Pizza Quattro Formaggi	Pizza Contadina mit Tomate, Spinat und Ricotta	Pizza Regina mit Vorderschinken	Pizza Hawaii mit Vorderschinken und Ananas	Pizza Capricciosa mit Vorderschinken und Artischocken	Pizza Margherita	Pizza
Penne mit Austernpilzen und Babyspinat	Penne Puttanesca (mit Sardellen)	Lasagne Bolognese	Maultaschen mit Schrobenshausener Spargel	Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce	Farfalle mit mediterraner Gemüsesauce	Pasta
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter	Holzfüllersteak vom Schwein	Rinderlende mit Kräuterbutter	Nürnberger Würstchen	Schweinerückensteak mit grünem Pfeffer	Kabeljaufilet mit Gurken-Senfsoße	Grill
Karibische Reispfanne mit Kokos, Erdnüssen, Ananas	Rindfleischstreifen Spicy Ginger	China-Menü	Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	China-Menü	Gebratene Hähnchenbruststreifen in scharfem Gemüse	Wok
Polenta mit frischem Wurzelgemüse	Mexikanischer Reistopf mit Bohnen, Paprika und Mais	Reis mit asiatischem Gemüse und Koriander	Linteneintopf mit Gemüse	Orientalischer Bulgur mit Kichererbsen und Mango	Kokos-Pilz-Topf mit Glasnudeln	Vegan
Schrobenshausener Spargel mit Sauce Béarnaise	Ofenkartoffeln mit Kräutersahnequark	Schrobenshausener Spargel mit Sauce Hollandaise	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Paprikasauce	Grünkohl-Hanf-Bratling mit Kräuterdip	Südtiroler Schlutzkrapfen auf Schwarzwurzeln	Veggie
Gebratene Hähnchenkeule mit Barbecuesauce	Klassische Rinderroulade mit Senf-Gemüse-Sauce	Cordon bleu mit Kochschinken	Münchner Gulasch vom Rind	Putengeschnitztes Züricher Art	Krautwicklerl mit Speck-Zwiebel-Sauce	Fleisch
Gnocchi in pikanter Bolognese-Sauce	Truthahnschnitzel mit Salsa	Tandoori Chicken in Joghurtmarinade	China-Menü	Tandoori Chicken in Joghurtmarinade	Hähnchen Machbous auf würzigem Biryanireis	Fleisch
Gebackenes Seelachsfilet auf Asia-Gemüse		Gebackene Calamari-Ringe		Asiatisches Wokgemüse mit Seelachsfilet		Fisch
Süßer Semmel-Apfel-Auflauf mit Vanillesauce			Topfen-Birnenstrudel mit Mandel-Vanillesauce		Pfannkuchen mit Mascarpone-Erdbeerfüllung	Süßspeise

?!

KENNEICHNUNGEN:

Klimaschonende Speise / Ohne Fleisch / Vegan / Mit Schweinefleisch / Mit Rindfleisch / mit Geflügel / mit Lamm / mit Wild / Mit Fisch / MSC-Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch / Bioessen kontrolliert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 / **BO** „BayernOX“: GQB-Rindfleisch aus den Gebieten Miesbach, Traunstein und Weilheim / „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB) für Rindfleisch und Kartoffeln / Bio-Bayern-Siegel / ggA: Geschützte geografische Angabe, weißer Spargel

aus Schrobenshausen / gU: Geschützte Ursprungsbezeichnung → Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung zu unseren Essen finden Sie auf den jeweiligen Thekenaufstellern in den Mensen.








































Mai SPEISEPLAN

	Montag, 20.05.19	Dienstag, 21.05.19	Mittwoch, 22.05.19	Donnerstag, 23.05.19	Freitag, 24.05.19	Montag, 27.05.19
Pizza	Pizza mit Gorgonzola	Pizza Vegetariana	Pizza mit Thunfisch	Pizza mit Salami, Vorderschinken und Spinat	Pizza mit Spinat und Mozzarella	Pizza Regina mit Vorderschinken und Champignons
Pasta	Schinkennudeln mit Vorderschinken, Zwiebeln und Ei	Spinatspätzlepfanne mit Bergkäse und abgeschmelzten Zwiebeln	Spaghetti Bolognese	Bio-Linsen mit Bio-Spätzle	Gnocchi in pikantem Hähnchen-Gemüse-Ragout	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
Grill	Putensteak mit Kräuterbutter	Rinderlende mit Balsamico-Zwiebelsauce	Hähnchenbrustfilet mit warmer Gemüsesalsa (scharf)	Schweinefilet mit Sauerrahm	Gebratenes Seelachsfilet kreolische Art mit Salsa	Schweinelachssteak mit Paprikasauce
Wok	Green-Thai-Curry vom Rind	Phad Thai: Thailändisches Nudelgericht	Grünes Spargelcurry in Kokosmilch	Hähnchenbrust Thai-Style mit Gemüse	Nasi Goreng mit Hähnchenfleisch	Chinapfanne mit Putenfleisch
Vegan	Graupen-Gemüse-Pfanne	Kräuterpolenta mit Tomatenragout	Pikantes Kartoffelchili	Gemüseintopf Pichelsteiner Art	Zartweizen mit Gemüse	Bulgur mit Karotten, Fenchel und Sellerie
Veggie	Thailändische Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce	Schrobenhausener Spargel mit Bärlauch-Hollandaise	Cremige Kräuterpolenta mit Parmesan	Gemüse-maultaschen mit Kräutersauce	Kartoffelauflauf mit Spinat	Rotes Gemüsecurry mit Tofu
Fleisch	Chili con Carne	Jägerschnitzel von der Pute mit Waldpilzen	Andalusisches Rinderragout	Pfannengyros mit Tsatsiki	Bierbrat mit Biersauce	Alm-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken
Fleisch	Lammgulasch nach Art der Provence	Käsekrainer mit Bratensauce	Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat	Schrobenhausener Spargel mit rohem Schinken		Esterhazygulasch vom Rind
Fisch	Pochiertes Seelachsfilet nach Farmer Art	Seelachsfilet Florentiner Art mit Blattspinat		Pochiertes Kabeljaufilet auf Spargelragout	Gebackenes Seelachsfilet	
Süßspeise			Millirahmstrudel mit Äpfeln und Vanillesauce		Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus	

Besser zurechtfinden:

LEGENDE

● Leopoldstraße / ♣ Garching / ▲ Arcisstraße / ■ Lothstraße / ★ Martinsried / ◆ Pasing / ◆ Weihenstephan

Dienstag, 28.05.19	Mittwoch, 29.05.19	Donnerstag, 30.05.19	Freitag, 31.05.19	
Pizza mit Oliven, Kapern und Sardellen 	Pizza Rucola Pomodoro 		Pizza Quattro Stagioni 	 Pizza
Dinkelnudeln mit Hackfleisch und Zucchini  	Pasta mit Champignonrahmsauce 		Spaghetti Carbonara 	 Pasta
Bratwurstschnecke 	Hähnchenspieß mit fruchtiger Sauce 		Kabeljaufilet mit Sauce Hollandaise 	 Grill
Sweet & Sour Schweinefleisch 	Asiatisches Wokgemüse mit Seelachsfilet 		Massaman-Curry mit Hähnchen 	 Wok
Borschtsch mit Kraut, Kartoffeln und Roter Bete 	Mexikanisches Chili 	<i>CHRISTI HIMMELFAHRT</i>	Arabischer Couscous mit Karotten und Kichererbsen 	 Vegan
Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse 	Schrobenhausener Spargel mit zerlassener Butter 		Mediterrane Schupfnudelpfanne 	 Veggie
Kalbsrahmgulasch mit Champignons 	Münchner Schnitzel 		Hackbraten in Rahmsauce 	 Fleisch
Halbes Hendl mit Kartoffel-Gurken-Salat 				 Fleisch
Südfrenchösischer Fischtopf mit Meeresfrüchten 			Gebackenes Seelachsfilet 	 Fisch
	Apfelstrudel mit Vanillesauce 		Kleine Dampfnudel mit Vanillesauce 	 Süßspeise



Zum Semesterstart

NEUER SPEISE PLAN!



VOLLER ÜBERBLICK
Das komplette Tagesangebote von vegan bis Fisch finden Sie von oben nach unten. Die Wochentage von links nach rechts.



PUNKT, STERN, DREIECK
Jede Mensa hat ein eigenes Symbol. So sehen Sie auf einen Blick, welche Gerichte es heute in Ihrer Lieblingsmensa gibt.



AOK
Die Gesundheitskasse. BAYERN

Gut versichert in Job und Praktikum?
Infos gibt's beim AOK Studierendenservice
☎ 089 5444-1597, Landsberger Str. 150-152
80339 München

Einfach nah. Meine AOK.

Treueaktion



10 Muffins kaufen, ein Muffin gratis!
Treuekarten gibt es in den teilnehmenden StuCafés, StuBistros^{Mensa} und StuLounges.

Ein veganer Muffin gratis!

... bis zum 30.09.2019.

Interview

„ANFANGEN UND DEN ERSTEN SCHRITT MACHEN“

„Fridays for future“ – unter diesem Motto streiken aktuell tausende Schüler und Studierende für den Klimaschutz. Die beiden Wirtschaftsstudenten David Nelles und Christian Serrer leisten ebenfalls einen wichtigen Beitrag für ein besseres Klima. Sie haben ein Buch zum Klimawandel geschrieben – prägnant und verständlich!

Wie entstand die Idee zum Buch?

David Nelles: Vor etwa eineinhalb Jahren wollten wir wissen, was Klimawandel konkret bedeutet. Dazu wollten wir aber keine dicken Fachbücher lesen. Wir haben ein Buch gesucht, das das Thema Klimawandel mit ganz kurzen Texten und sehr vielen anschaulichen Grafiken auf den Punkt bringt. So ein Buch haben wir nicht gefunden und daher haben wir uns dazu entschieden, dieses Buch einfach selbst zu schreiben. Insgesamt haben wir eineinhalb Jahre von morgens bis abends an unserem Buchprojekt gearbeitet.

Ihr habt über hundert Wissenschaftler für Euer Buch interviewt. Wie seid Ihr dabei vorgegangen?

David Nelles: Wir haben jegliche wissenschaftliche Literatur gelesen, die uns in die Hände gefallen ist. Bei der Fülle an Informationen haben wir dann schnell gemerkt, dass wir Unterstützung brauchen. Dazu haben wir Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von unterschiedlichen Instituten und Universitäten per E-Mail kontaktiert, um sie für unser Vorhaben zu begeistern. Darauf folgten viele Skype-Gespräche, Telefonate und unzählige E-Mails, in denen wir unsere Texte gemeinsam besprochen haben.

Was waren die größten Herausforderungen beim Schreiben des Buches?

Christian Serrer: Die größte Herausforderung bestand darin, die komplexen Zusammenhänge ganz kurz und verständlich, aber trotzdem noch wissenschaftlich korrekt darzustellen. Manchmal haben wir dazu mit den Wissenschaftlern sogar jedes einzelne Wort besprochen.

Um das Buch herauszubringen, habt ihr sogar einen eigenen Verlag gegründet?

David Nelles: Unser Ziel war es von Anfang an, so viele Menschen wie möglich über den Klimawandel zu informieren und zu motivieren, sich für den Klimaschutz einzusetzen. Um das zu erreichen, war uns als Studenten klar, dass der Buchpreis dabei kein Hindernis sein darf. Deshalb haben wir unseren eigenen Verlag gegründet und Aufgaben wie Finanzierung, Lektorat, Druck, Vertrieb selbst organisiert. So haben wir es geschafft, einen Buchpreis von 5 Euro zu ermöglichen.

Wie schafft Ihr den Spagat, ein Buch herauszubringen und daneben noch zu studieren?

Christian Serrer: Anfangs dachten wir, uns reichen die Semesterferien. Dann haben wir allerdings eingesehen, dass das ziemlich unrealistisch ist und haben kurzfristig ein Pausen-Semester eingelegt. Danach waren die Texte fast fertig und



CHRISTIAN SERRER &
DAVID NELLES

Christian Serrer (22 Jahre, links im Bild) stammt aus dem Südschwarzwald, David Nelles (22 Jahre) ist in der Eifel-Mosel-Region aufgewachsen. Beide studieren Wirtschaftswissenschaften an der „Zepelin-Universität“ am Bodensee. Ihr Buch „Kleine Gase – große Wirkung: der Klimawandel“ haben sie im Eigenverlag herausgebracht. Mehr zum Buch auf Seite 18.

wir haben weiter studiert. Allerdings müssen wir zugeben, dass das Studium an der ein oder andere Stelle hinten anstehen musste.

Wie seht Ihr das aktuelle gesellschaftliche Klima in Sachen „Klimawandel“?

Christian Serrer: Gespalten und trotzdem sehen wir eine positive Entwicklung. Zwar gibt es auf der einen Seite Menschen, die leugnen, dass der Klimawandel hauptsächlich menschengemacht ist, aber auf der anderen Seite wird das Umweltbewusstsein in der Bevölkerung immer stärker. Wir sind davon überzeugt, dass man wissenschaftliche Erkenntnisse kurzfristig ausblenden kann, dass man langfristig aber nicht daran vorbeikommt.

Was tut Ihr konkret, um den Ressourcenverbrauch niedrig zu halten? Welche Tipps könnt Ihr diesbezüglich den Lesern geben?

David Nelles: Wir essen nur noch ein Mal pro Woche Fleisch, sind zum Ökostromanbieter gewechselt und sind hauptsächlich mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Fahrrad unterwegs. Wichtig ist uns dabei immer, zu betonen, dass es nicht darum geht, von heute auf morgen 100 Prozent umweltfreundlich zu leben. Aus unserer Sicht geht es darum, irgendwo anzufangen und den ersten Schritt zu gehen. Irgendwann folgt ein Schritt auf den nächsten und so fängt man Stück für Stück an, umweltfreundlicher zu leben.

Wie viele Buch-Exemplare haben Sie bereits verkauft und verdienen Sie schon etwas an dem Buch?

David Nelles: Über 80.000 Exemplare haben wir bereits verkaufen können und wir planen schon die zweite Auflage. Reich werden wir damit allerdings nicht, denn dafür ist unser Buch mit fünf Euro zu günstig. Wenn es uns ums Geld gegangen wäre, hätten wir besser einen Ferienjob oder ein Praktikum gemacht. Unser Mehrwert besteht vor allem in den vielen Erfahrungen, die wir gesammelt haben und den vielen Personen, die wir in dieser Zeit kennen lernen durften.

Was haben Sie nach dem Studium vor, wollen Sie weiterhin in Sachen Klimawandel etwas bewegen?

David Nelles: Wir wollen nicht nur beschreiben, was das Problem ist, sondern auch selbst anpacken. Dazu möchten wir nach unserem Studium umweltfreundlichen Technologien zum Durchbruch verhelfen, um die alten umweltschädlichen zu verdrängen.

Christian Serrer: Wir können uns zum Beispiel sehr gut vorstellen, für Unternehmen zu arbeiten, die erneuerbare Energien ausbauen, CO₂ aus der Atmosphäre entfernen oder synthetischen Kraftstoff produzieren.

MITMACHEN

17.05.

**KOCHKURS:
HAPPY HEALTHY VEGAN**

Denken Sie bei veganem Essen nur an ein aufwendiges, teures und minimalistisches Menü? Dann nehmen Sie am Kochkurs von „Choci-Kocht“ teil und lassen Sie sich umstimmen! Sie werden sehen, wie einfach es ist, auf tierische Produkte zu verzichten und Ihrem Körper etwas Gutes zu tun. Mit viel Genuss lernen Sie, leckere und einfache Gerichte zu zaubern, ob für unterwegs, für ein Picknick oder ein WG-Essen. Kosten: 15 Euro (mit Studierendenausweis). Infos und Anmeldung unter:

→ www.stwm.de/kultur

18.05. UND 15.06.

FOTOGRAFIE

Bei einem zweitägigen Workshop (Theorie und Praxis) des Studentenwerks lernen Sie zusammen mit dem Fotografen Andreas Fischer, wie anspruchsvolle Bilder entstehen. Vorkenntnisse in der Fotografie sind nicht notwendig. Viel wichtiger ist die Freude daran, mit einer eigenen Spiegelreflex- bzw. Digitalkamera oder auch nur mit einem Handy die Fotos aufzunehmen. Kosten: 20 Euro (mit Studierendenausweis). Infos und Anmeldung unter:

→ www.stwm.de/kultur

28.05. UND 04.06.

STRESSMANAGEMENT IM STUDIUM

Stress ist ein häufig verwendeter Begriff im Studierendenalltag. Hohe Leistungsanforderungen, Zeit- und Konkurrenzdruck, aber auch der Spagat zwischen Studium und Freizeit können zu erhöhtem Stressempfinden führen. Im Kurs der Mobilen Beratung des Studentenwerks München erhalten Sie Tipps, wie Sie mit Ihren alltäglichen Stressfaktoren umgehen können. Kosten: 25 Euro (mit Studierendenausweis). Infos, Anmeldung und weitere Kurse unter:

→ www.stwm.de/kultur

ANSCHAUEN

08. BIS 19.05.

DOK.FEST MÜNCHEN

Elf Tage lang zeigt das internationale DOK.fest München 159 Filme aus 51 Ländern an über 20 Kulturspielorten in der Innenstadt. Zu sehen sind Filme über die Ursachen des Mietwahnsinns („Push“), über die erste transsexuelle Kommandantin der Bundeswehr („I am Anastasia“) oder die Parallelgesellschaft krimineller Clans in Berlin („Another Reality“) – um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Eintritt für Studierende: 7,50 Euro; 5er-Ticket 27,50 Euro. Alle Infos, Spielorte und Events auf:

→ www.dokfest-muenchen.de

16.05. BIS 19.05.

STROKE ART FAIR

Die Urban-Art-Kunstmesse Stroke Art Fair gastiert auf der Praterinsel. Hier präsentieren die

Künstler nicht nur ihre Werke, sondern so manches Objekt entsteht live vor den Augen des Publikums. Musik und Party begleiten die viertägige Messe. Beginn täglich um 12.00 Uhr, Kosten für Studierende: 10 Euro.

Weitere Infos unter:

→ www.stroke-artfair.co

FEIERN

03.06. BIS 07.06.

GARNIX

Entspannen Sie und tun Sie „GARNIX“ vom 3. bis zum 7. Juni in Garching auf dem TUM-Gelände. Das Studentische Open-Air lädt mit einem großen Essensangebot von süßem bis zu veganem Essen und kühlen Getränken dazu ein. Ein bisschen Party darf es aber auch sein: Genießen sie unterschiedliche Musik von Rock, Pop, Singer/Songwriter bis hin zu Opera Metal. Eintritt frei! Weitere Infos auf:

→ www.garnix-festival.de

08.06.

KLANGFEST MÜNCHEN

32 Konzerte auf 4 Bühnen – Das KLANGfest im Gasteig bietet ab 14.00 Uhr bei freiem Eintritt ein vielfältiges Programm an musikalisch unterschiedlichen Konzerten, drinnen und draußen. Zum Abend hin wird es dann wild, zum Beispiel mit Balkan-Pop der Extraklasse von „Gruppe Karl-Marx-Stadt“. Mit fetten Bläasersätzen und treibenden Rhythmen bittet das Quintett zur Russendisco – da muss man einfach mittanzen!

→ www.klangfest-muenchen.deJOY
DENA
LANEPHILHARMONIE
IM GASTEIG
DO 13.06.2019
20 UHRmünchner
symphoniker**DIE DEUTSCHE SOUL-STIMME TRIFFT
AUF DIE MÜNCHNER SYMPHONIKER**

Joy Denalane, die Botschafterin des deutschen Soul, präsentiert die Songs ihres letzten Albums „Gleisdreieck“ begleitet von der orchestralen Wucht der Münchner Symphoniker. Das Orchester ist für seine Experimentierfreude bekannt: Nach Kooperationen, bei denen u. a. die Grenzen zum HipHop und Techno überschritten wurden, wagt es sich mit Joy Denalane in den Soul vor. Für mitreißende Orchester-Arrangements mit Anspruch zeigt sich Mastermind Miki Kekenj, selbst Konzertmeister bei den Bergischen Symphonikern und musikalischer Grenzgänger, verantwortlich.

MIKI KEKENJ | Arrangements & Leitung

Karten unter 089 44 1196 26 oder www.m-sym.de und bei allen bekannten VVK-Stellen
Kartenpreis: € 27 bis 48 zzgl. Gebühren, inkl. MVV-Ticket | 25 % Ermäßigung für Schüler, Azubis, Studierende (bis 28 Jahre), München-Pass-Inhaber

VERLOSUNG

Wir verlosen 5 x 2 Freikarten!
Schreiben Sie bis 26. Mai eine E-Mail mit Betreff „Symphoniker“ an servus@stwm.de und geben Sie Ihren Namen an.



↑
Junge Kabaretttalente treten bei der Goldenen Weißwurst gegeneinander an

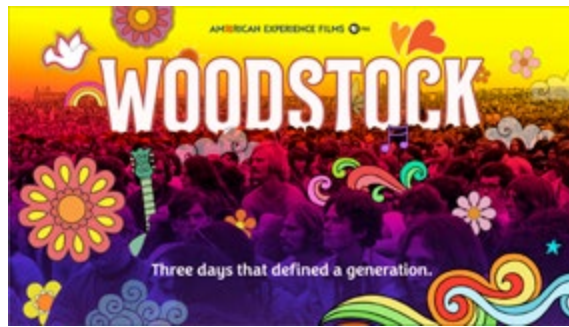


Bild: PBS International



↑
Spaß haben für den guten Zweck beim Benefizkabarett



Fotos: Alan Cvaska (Martin Frank), Vincenz Marschall (Beier & Hang), Micha Marx (Micha Marx)

GOLDENE WEISSWURST

Samstag, 01. Juni 2019, Beginn 16.00 Uhr / Hans-Scholl-Halle, Studentenstadt Freimann / im Rahmen des StuStaCulums (29.05. bis 01.06.2019) / Eintritt für 4 Tage Festival: 7 Euro

Beim jährlichen Wettbewerb „Die Goldene Weißwurst“ ist Lachen und Schmunzeln garantiert! Auch in der nächsten Runde wird der Förderpreis wieder im Rahmen des StuStaCulums verliehen, Münchens buntem, von Studierenden organisierten Festival direkt am Englischen Garten. Nach drei Tagen guter Musik auf dem Festivalgelände, Sonne und Party bis zum Morgengrauen, wetteifern am Samstag, den 1. Juni 2019, dann vier Jungtalente aus den Bereichen Wort-, Musikkabarett oder Comedy um die Gunst des Publikums und der Jury. Der Sieger erhält 2.000 Euro, an den zweiten Gewinner gehen 1.000 Euro. Und der beliebte Publikumspreis wird mit 500 Euro honoriert. Die „Goldene Weißwurst“ wird vom Studentenwerk München und dem „Ver-ein Kulturleben in der Studentenstadt e.V.“ mit freundlicher Unterstützung des Vereins Studentenstadt e.V. vergeben.
→ www.stwm.de/weisswurst

CULTURECLUBBING GOES DOK.FEST

Donnerstag, 9. Mai / 21.00 Uhr Dokumentarfilm „Woodstock“ im Deutschen Theater / ab 23.00 Uhr Clubbing im folks! club / für Studierende kostenlos

Kultur und Party in einer Nacht: Das nächste cultureclubbing findet auf dem DOK.fest München statt. Gezeigt wird um 21.00 Uhr der Dokumentarfilm „Woodstock“. In bisher nie gesehenen Archivbildern lässt Regisseur Barak Goodman den Spirit des legendären Open-Air-Musikfestivals von 1969 filmisch aufstehen. Berichte von Zeitzeugen versetzen den Zuschauer zurück in den „Sommer der Liebe“, in dem sich die „Blumenkinder“ gegen Krieg und die damalige Politik stark machten. Nach dem Film geht es weiter in den folks! club am Sendlinger Tor. Gegen Vorlage des Studierendenausweises dürfen sich dort die ersten 100 Studierenden auf ein Freigetränk freuen, bevor das Hippie-Feeling bei passender Musik von Woodstock-Experten an den Plattentellern vertieft werden kann. Einlass ab 22.00 Uhr. Weitere Infos zum Event und zur kostenlosen Online-Registrierung:
→ www.cultureclubbing.de

BENEFIZKABARETT IM TUM-AUDIMAX

Mittwoch, 22. Mai, 20.00 Uhr, Einlass ab ca. 19.00 Uhr / Audimax der TUM, Arcisstraße 21 / für Studierende 10 Euro / VVK an allen Infopoints des Studentenwerks, am Empfang Leopoldstraße 15, bei der Studentischen Vertretung der TUM (Arcisstraße 17) sowie online unter www.agentur-zweigold.de

Ein Abend, drei Comedy-Programme – am 22. Mai 2019 veranstalten das Studentenwerk München und die Studentische Vertretung der TUM ein Benefizkabarett zugunsten des „Studentenhilfe München e.V.“. Erleben Sie einen Querschnitt aus drei irrwitzigen Kabarettprogrammen: Martin Frank, so frech wie direkt, tritt als Headliner mit „Es kommt wie es kommt“ auf. Die Nachwuchskabarettisten Beier & Hang glänzen in „Bekloppoptimierung“ mit witzigen Sprachspielen. Micha Marx bringt in „Vom Leben gezeichnet“ „Kritzel-Comedy“ auf die Bühne. Der Erlös kommt dem „Studentenhilfe München e.V.“ zugute. Der gemeinnützige Verein hilft Studierenden, die in einen finanziellen Engpass geraten sind.
→ www.studentenhilfe-muenchen.de
→ www.stwm.de



WUSSTEN SIE SCHON, DASS...



- es in den Mensen des Studentenwerks München jeden Tag ein veganes Gericht gibt und dieses zudem mit 1 Euro das günstigste Angebot ist?
- das Studentenwerk München rund 20 Zertifikate besitzt, die ein nachhaltiges Handeln bestätigen, zum Beispiele die Verwendung von Bio-Produkten?
- das Studentenwerk allen Bewohner/-innen von Wohnheimen Tipps zum schonenden Umgang mit Ressourcen an die Hand gibt, beispielsweise zum Strom- und Wasserverbrauch?
- das Studentenwerk seinen Gästen ausschließlich fair gehandelten Kaffee und Tee anbietet?
- 2018 ganze 12.895 Mal das beliebteste Bio-Gericht Bio-Tortelloni all'arrabiata verkauft wurde, gefolgt von Bio-Penne mit Bio-Soja-Bolognese (12.582 Portionen)?
- in allen gastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks ausschließlich Eier aus alternativen Haltungformen verwendet werden? Das bedeutet, dass komplett auf Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung bzw. Kleingruppenhaltung verzichtet wird.



© antonioquillen/123RF

Jobberatung für internationale Studierende



STUDY WORK STAY IN MUNICH

Studieren Sie in München und überlegen sich, wie es danach weitergeht? Haben Sie Fragen zu Ihrem Visum, zur Suche nach einem Job oder zur Bewerbung für ein Praktikum? Das Studentenwerk München, das Kreisverwaltungsreferat und AMIGA (Active Migrants in the Local Labor Market) laden am 14. Mai zu einer Beratung ein, bei der weitere Fragen an Expertinnen und Experten gerichtet werden können. Der Infopoint bietet die Möglichkeit, den eigenen Aufenthaltsstatus während und nach dem Studium aus erster Hand prüfen zu lassen, Tipps zu Bewerbung und Jobsuche zu erhalten, den zukünftigen Berufsweg zu besprechen sowie viele weitere Fragen rund ums Thema Studium und Beruf zu stellen.

→ **Walk-in-Beratung für internationale Studierende:**

Stellen Sie Fragen zur Jobsuche direkt an Experten vor Ort. Einfach vorbeikommen! Die Beratung ist kostenlos.

Wann? 14. Mai 2019, 16.00 bis 18.00 Uhr

Wo? Beratungszentrum Studentenwerk München Olydorf, Helene-Mayer-Ring 9, Raum h9 80809 München / U3 Olympiazentrum

Weitere Informationen: → www.stwm.de

Buchtipp

KLEINE GASE – GROSSE WIRKUNG: DER KLIMAWANDEL

In der öffentlichen Diskussion über den Klimawandel geht es oft drunter und drüber. Will man sich darin zurechtfinden, so führte bisher meist kein Weg an dicken wissenschaftlichen Fachbüchern vorbei. Deshalb ist es auch mehr als verständlich, dass nur die wenigsten Menschen wirklich über den Klimawandel Bescheid wissen: Was sind die konkreten Ursachen des Klimawandels und wie stark trägt der Mensch zur globalen Erwärmung bei? Treten Stürme und Überschwemmungen bereits häufiger auf, müssen wir jedes Jahr Ernteausfälle befürchten und welchen Einfluss hat der Klimawandel auf unsere Gesundheit?

Genauso ging es auch den beiden Studenten David Nelles und Christian Serrer. Sie wollten Fragen für sich selbst beantworten, hatten aber keine Lust, ein dickes Fachbuch zu lesen. Daraus entwickelte sich die Idee für ihr Buch, das die konkreten Ursachen und Folgen des Klimawandels endlich einmal kurz, verständlich und mit vielen anschaulichen Grafiken auf den Punkt bringt. Unterstützt wurden sie bei ihrem Vorhaben von über 100 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern. Ohne großen Aufwand und in kürzester Zeit versteht damit jeder ganz konkret das A und O des Klimawandels und durch die vielen anschaulichen Grafiken macht es Spaß, das Buch zu lesen!

→ *Wir verlosen fünf Buchexemplare. Senden Sie eine E-Mail mit Ihrem Namen und dem Betreff „Klima“ bis 27. Mai an servus@stwm.de. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt.*

Kleine Gase – große Wirkung: der Klimawandel, David Nelles, Christian Serrer 128 Seiten, 5 Euro



Steckbrief

MARTINA
VOLKE

GEBURTSORT:

Meißen im Freistaat Sachsen

AUSBILDUNG/STUDIUM:

Diplom-Kauffrau

IHR JOB BEI UNS:

Persönliche Referentin der Geschäftsleitung

PERSÖNLICHES:

Ich bin sehr gern am Wasser, insbesondere am Meer. In den letzten Jahren habe ich die Ostsee für mich wieder entdeckt, wobei für mich die Insel Usedom einen besonderen Reiz hat. Die Strände sind herrlich, der Sand so weiß und fein. Beeindruckend ist für mich auch die Architektur der alten Seebäder. Da kann man auf den Promenaden bis nach Polen radeln, schier endlos an den wunderschönen, restaurierten Bauten vorbei.

Beschreiben Sie bitte Ihre Arbeit bei uns.

Als Persönliche Referentin unterstütze ich die Geschäftsführerin des Studentenwerks München. Hierunter fällt zum Beispiel die inhaltliche und organisatorische Vorbereitung von Sitzungen, insbesondere der Verwaltungsratssitzung und der Vertreterversammlung, die Mitarbeit bei der Umsetzung des Strategieprozesses und die Weiterführung der Strategieentwicklung. Darüber hinaus bin ich als interne Auditorin tätig und betreue Projekte im Rahmen des Qualitätsmanagements und vieles mehr.

Welche Aspekte Ihrer Arbeit machen Ihnen dabei besonders Spaß?

Die Arbeit ist für mich besonders reizvoll, da ich einen Gesamtüberblick über das Studentenwerk München habe. Das ist wie der berühmte „Blick über den Tellerrand“. Das Schöne an der Tätigkeit ist zudem der nahe Umgang mit Mitarbeitern/-innen des Studentenwerks, da kann ich viel Neues lernen.

Ihre Lieblingsfigur in Dichtung, Literatur oder Film?

Das gibt es für mich nicht. Es gibt so viel Lesens- und Sehenswertes – wer will sich da schon festlegen? Allerdings mag ich gern Literatur mit einem Bezug zu Berlin, weil ich die Stadt sehr liebe und es berührt mich, wenn ich beim Lesen vertraute Orte oder auch den Dialekt entdecke. „Sungs Laden“ fand ich toll und auch „Mich hungert“.

Ihre Strategie, wenn es stressig wird?

Da ich ein sehr quirliger Typ bin, mag ich Stress in gewissem Maße. Viel schlimmer wäre es, nichts zu tun zu haben. Das würde mich tatsächlich stressen und da fehlt mir dann das Rezept.

Was können Sie gar nicht leiden?

Ich formuliere gerne positiv: Was ich sehr schätze ist Tatkraft, Humor und Freundlichkeit.

Ihr Motto?

Dranbleiben und nicht Stehenbleiben.

Was fällt Ihnen zu diesem Bild ein?

Das hätte ich gern. Mein altes Exemplar steht fast täglich im Fahrradständer vor dem Studentenhaus, denn ich fahre vorzugsweise mit dem Rad zur Arbeit. Die Luft und Bewegung machen mir gleich am Morgen gute Laune und es gibt mir jedes Mal ein gutes Gefühl, wenn das Auto stehen bleibt.



Benefizkabarett

zugunsten des Studentenhilfe München e.V.



MARTIN FRANK

„Es kommt, wie es kommt“

Energiegeladenes Nachwuchstalent, so frech wie direkt, so bodenständig wie musikalisch und extrem lustig. Seit 2015 regelmäßig auf der Bühne bei Monika Gruber.



BEIER & HANG

„Bekloptimierung“

Die jungen Rockstars der Kabarett-Szene mit witzigen Sprachspielen. Aus dem Programm „Bekloptimierung“ – raus aus dem digitalen Alltag, rein ins analoge Leben.

Moderiert von Poetry Slammer

BUMILLO



MICHA MARX

„Vom Leben gezeichnet“

„Kritz-Comedy“ vom Feinsten: Der Meister des Lichtbildvortrags präsentiert selbstgemachte Zeichnungen und kokettiert mit Traumata seiner schwäbischen Kindheit.

Mittwoch, 22. Mai 2019

Eintritt: 20 Euro

Eintritt für Studierende: 10 Euro

20.00 Uhr (Einlass ab 19.00 Uhr)

Audimax TUM (Arcisstr. 21)



VVK an allen Infopoints des Studentenwerks München, am Empfang im Studentenhaus (Leopoldstr. 15), bei der Studentischen Vertretung der TUM (Arcisstr. 17) sowie Onlinetickets unter www.agentur-zweigold.de

