

servvus

STUDENTENWERKSMAGAZIN FÜR MÜNCHEN – FREISING – ROSENHEIM



Studentenwerk
München

AUSGABE
10/2019

MENSA AM PULS DER ZEIT

Kulinarische Reise durch die neue Mensa Garching

KULTUR UND FREIZEIT
Günstige Veranstaltungen für Studierende

KLEIDERTAUSCHPARTY
Aus alt wird neu

AUSGABE 10 / 2019

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

REDAKTION:
 Ingo Wachendorfer (verantwortlich)
 Julia Wölflé
 Leslie Hauser
 Sophie Plessing
 Silvie Tillard

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,

die Essensversorgung der Studierenden und Hochschulangestellten an einem Campus ist eine der ältesten Aufgaben der Studentenwerke und die Kantine auf dem Hochschulgelände wird seit jeher „mensa“ genannt. Um so mehr freue ich mich, dass wir im September die neue Mensa am Campus Garching eröffnen konnten. Dieses neue Gebäude enthält nicht nur neueste Küchentechnik und die alten Formtablets gehören endgültig der Vergangenheit an, sondern hier hat die Abteilung Hochschulgastronomie auch ihr neues Selbstbedienungskonzept konsequent umgesetzt.

Wie das neue Konzept funktioniert und was es für die Gäste hierbei zu beachten gibt, das erfahren Sie im Report auf den Seiten 6 bis 9. An den Selbstbedienungsausgaben kann sich jeder Gast sein Wunschgericht selbst zusammenstellen. Denn schließlich geht es uns nicht nur um gesunde Ernährung, sondern auch um den Genuss des schmackhaften Essens. Gregor Fricke, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, gibt im Interview (S. 14–15) Auskunft zum neuen SB-Konzept und im Steckbrief auf Seite 19 stellen wir unseren neuen Auszubildenden zum Koch Philip Schramm vor.

Im Frag Doch! auf Seite 5 erklären wir für Erstsemester, was es beim Umzug nach München alles zu regeln gilt und auf den Seiten 16 und 17 finden Sie Veranstaltungstipps und Empfehlungen aus unserem neu erschienenen Kulturprogramm, damit neben den kulinarischen Genüssen auch die kulturellen Genüsse nicht zu kurz kommen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen guten, genussvollen Start ins Semester!

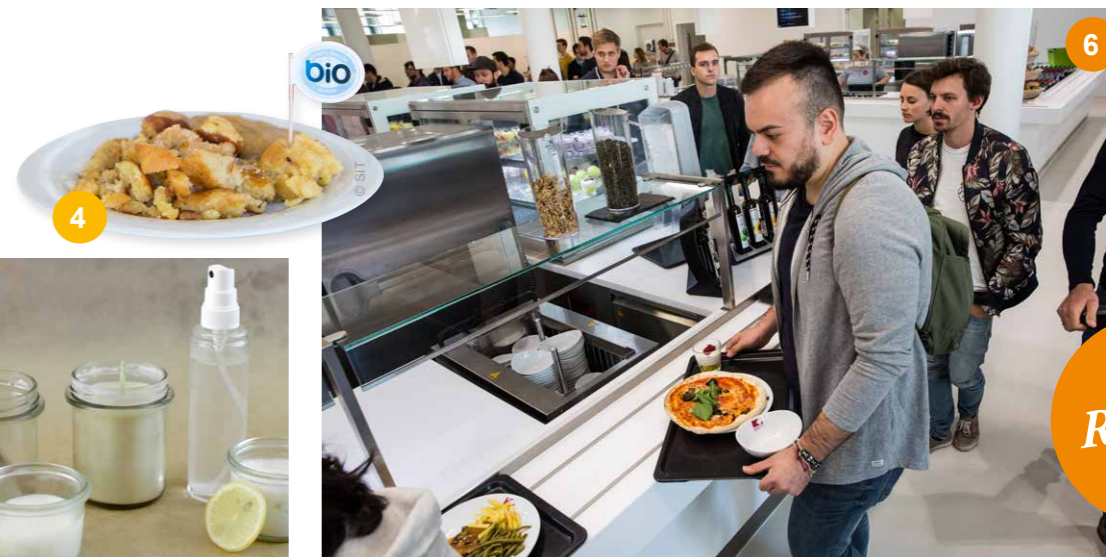
Ihre

Dr. Ursula Wurzer-Faßnacht
 Geschäftsführerin des Studentenwerks München

KOSMETIK
 SELBST
 MACHEN



16



4

Report

SERVICE

- Nachschlag: Bio-Woche in den Mensen vom 21. bis 25. Oktober
- Veranstaltungen des Studentenwerks: Das neue Kulturprogramm ist da!
- Currywurst für einen guten Zweck: Spendenessen am 17. Oktober
- Frag doch! Was muss ich alles regeln, wenn ich neu nach München komme?
- Frisch sanierte Wohnplätze in StuSta und Olydorf

4

Mensa & Cafeteria
 restaurants universitaires
 cafeteria
 餐厅

Wohnen
 résidences universitaires
 accommodation
 住宿

REPORT

Mensa am Puls der Zeit: Kulinarische Reise durch die neue Mensa Garching

6

BAföG
 aides financières
 grant
 (联邦德国教育促进法中规定的)
 贷学金的申请

AN GUADN

Der neue Mensapreiseplan für den Monat Oktober

10

Information
 information
 information
 信息

ZUR SACHE

Gregor Fricke, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie beim Studentenwerk München, im Interview

14

Internationales
 relations internationales
 international affairs
 国际

WOHIN? / ERLEBEN

- Termine für Studierende für wenig Geld vom 1. bis 31. Oktober 2019
- Tickets zu gewinnen: Die Lange Nacht der Münchner Museen
- Kosmetik selbst machen: Wir verlosen 3 Workshop-Plätze
- Kostenlos: Tauschen statt kaufen auf der Kleidertauschparty

16

Kultur
 service culturel
 cultural affairs
 文化和休闲时间

Beratung
 aide social
 counselling
 咨询

ÜBRIGENS

- Wussten Sie schon, dass ... die alte Garchinger Mensa 41 Jahre in Betrieb war?
- Neue Spielgerät für die Kita „Hänsel und Gretel“
- Filmtipp inkl. Verlosung: Zukunfts-Doku „2040 – Wir retten die Welt!“

18

Studieren mit Kind
 étudiants parents
 studying as a parent
 带孩子的大学生

Studieren mit Behinderung
 étudiant et handicap
 students with disabilities
 残疾人士

WER IST EIGENTLICH... ?

Philip Schramm, Auszubildender zum Koch beim Studentenwerks München

19



Nachschlag*

SO EIN (SÜSSER) SCHMARRN!

Des Bayern liebster Schmarrn ist der Kaiserschmarrn. Ein Art Pfannkuchen, liebevoll zerrupft und vorzugsweise mit Pflaumen- oder Apfelmus serviert. Einer der vielen Legenden nach könnte die Süßspeise so entstanden sein: Leopold, Hofkonditor des österreichischen Kaisers Franz Joseph, kreierte für dessen schlankheitsbewusste Ehefrau Sisi aus Bayern kalorienarme Nachspeisen. Mit seiner neuen Kreation konnte er bei ihr nicht punkten. Der Kaiser soll die Situation gerettet haben: „Na geb' er mir halt den Schmarrn her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat!“ Er probierte ... und fand es ausgezeichnet!

BIO-WOCHE VOM 21. BIS 25. OKTOBER

Kalorienarm ist er üblicherweise nicht, der Kaiserschmarrn, aber lecker auf jeden Fall! Davon können sich alle Mensagäste in der Bio-Woche vom 21. bis 25. Oktober selbst überzeugen. In dieser Woche stehen täglich mindestens ein Bio-Hauptgericht sowie verschiedene Beilagen und Desserts auf dem Speiseplan.

Wir wünschen einen guten Appetit und sagen: ein Hoch auf Hofkonditor Leopold!

* für Wissens-Hungrige jeden Monat in unserem Magazin

Ausflüge, Workshops und Weiterbildung

VERANSTALTUNGEN FÜR STUDIERENDE

Um Studierenden eine abwechslungsreiche Freizeit zu ermöglichen, stellt das Kulturteam des Studentenwerks München jedes Semester ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm auf die Beine. Günstig oder sogar kostenlos kommen so alle Studierenden – auch mit kleinem Geldbeutel – zu Sport, Weiterbildung, Kulturevents und Workshops.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Graffiti-Workshop (23.10.), einem interkulturellen Seminar zur deutschen Arbeitskultur (19.11. + 03.12.) oder einem Besuch der Erdinger Brauerei (08.11.)? Mit im Angebot sind auch wieder Klassiker wie Stressmanagement im Studium (21.11. + 05.12.), die Kanalführung durch die Münchner Unterwelt (19.11.) oder ein Ausflug zum Schloss Neuschwanstein (18.01.).

Wenn Sie zu den Leuten gehören, die sich für ein nachhaltigeres Leben interessieren, dann finden Sie Gleichgesinnte beim „Happy healthy vegan“-Kochkurs (25.10.) oder beim

Herstellen von selbstgemachten Haushaltsprodukten (29.10.). Auch weniger Konsum hilft, Ressourcen zu sparen: Stöbern Sie nach guten alten Klamotten bei der Kleidertauschparty (13.11.)!

Hier gibt's das volle Programm: → an den Mensa-Infopoints und im Studentenhaus in der Leopoldstraße 15

→ online unter www.stwm.de/kultur/semesterprogramm



Am 17.10. mit Currywurst und Joghurt Gutes tun



20 Cent jeder verkauften Currywurst und 10 Cent jedes verkauften Erdbeeryoghurts kommen dem Verein Studentenhilfe München e.V. zugute. Mit der Spendenaktion werden Studierende in akuten finanziellen Notlagen unterstützt.

www.studentenhilfe-muenchen.de



FRAG DOCH!

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

Was muss ich alles regeln, wenn ich neu nach München komme?
fragt eine angehende Studentin aus Ulm



Unsere Antwort:

Die größte Hürde für ein Studium in München – die Suche nach einem Zimmer – haben Sie hoffentlich bereits genommen. Wenn nicht: bringen Sie Ausdauer mit! Die IsarcardSemester für Studierende gilt für das gesamte MVV-Verbundgebiet – vielleicht kann die Wohnung auch etwas weiter weg von der Uni sein?

Ist eine neue Bleibe gefunden, folgen die nächsten Schritte: Jeder muss sich innerhalb von zwei Wochen beim Bürgerbüro anmelden. Vergessen Sie nicht, den Vermieternachweis mitzubringen. In der alten Stadt abmelden müssen Sie sich nicht. Entsprechende Formulare und alle weiteren Infos finden Sie im Internet unter www.muenchen.de.

Außerdem ist der Rundfunkbeitrag Pflicht. Es gilt: eine Wohnung, ein Beitrag. Wohnen mehrere Personen zusammen, zahlt nur eine Person den Beitrag von 17,50 Euro im Monat. Wer BAföG bezieht, kann sich befreien lassen.

Auch Ihre Studienfinanzierung sollten Sie schnell klären, München ist teuer. Nutzen Sie daher das gesamte Spektrum staatlicher und privater, direkter und indirekter Unterstützung, wie etwa BAföG oder Stipendien. Kostenlose Beratung, auch zum Thema Jobben, bietet das Beratungszentrum des Studentenwerks im Olympischen Dorf. Und zu guter Letzt: Verpassen Sie über all die Anfangs-Orga Ihre Einführungsveranstaltung an der Uni nicht!

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

Stufenbauten und Atriumhäuser

FRISCH SANIERTE WOHNPLÄTZE BEZOGEN

In den beiden größten Wohnanlagen des Studentenwerks München können Studierende pünktlich zum Wintersemester frisch sanierte Wohnplätze beziehen: Anfang Oktober werden 74 neu hergerichtete Wohnplätze in der Atriumhausgruppe 6 bezogen (Studentenstadt Freimann). Ebenfalls zu Oktober können Studierende in die 87 rundum erneuerten Wohnplätze in den Stufenbauten im Olympischen Dorf einziehen (Conollystraße 9 bis 11, siehe Foto). Unter den neuen Wohnplätzen befinden sich auch 22 rollstuhlgerechte Apart-

ments. Im Olympischen Dorf geht es nun direkt weiter mit den Sanierungsarbeiten an der Conollystraße 5 bis 7.

Angesichts stetig steigender Studierendenzahlen stehen Nachverdichtungs- und Neubaumaßnahmen seit langem im Fokus der Tätigkeiten des Studentenwerks München. In der Giesinger Chiemgaustraße wird aktuell beispielsweise eine Wohnanlage mit rund 800 Wohnplätzen gebaut, wobei mehr als 380 zusätzliche Plätze entstehen.

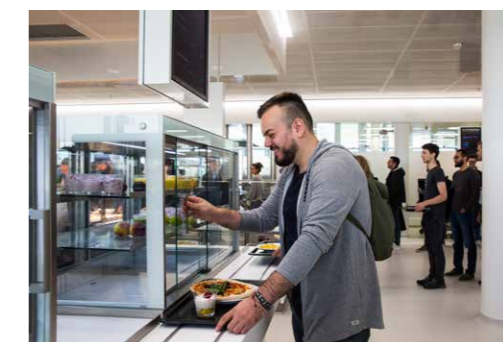


MENSA AM PULS DER ZEIT

KULINARISCHE REISE DURCH DIE NEUE MENSA GARCHING



Am 11. September wurde in Garching die derzeit größte Selbstbedienungsmensa des Studentenwerks München eröffnet. In der hochmodernen Einrichtung am Forschungscampus Garching können täglich bis zu 7.300 Essen unter dem Einsatz modernster Küchengeräte produziert werden. Verschiedene Aktionsschalter, Salattheken, eine Gemüsebar und viele weitere Angebote laden zum Genießen ein.



1

FRISCHE ZUBEREITUNG

Seit 6.00 Uhr in der Früh herrscht Hochbetrieb in der Küche der neuen Mensa Garching. Das Essen wird zubereitet. Es wird geschnippelt, gerührt und gebraten. Mehr als 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen dafür, dass die Mensagäste auch heute wieder aus dem vollen Angebot der Speisen das auswählen können, was ihnen am meisten schmeckt. Um 11.00 Uhr öffnet die Mensa und bis dahin müssen alle Speisen vorbereitet, die Auslagen bestückt und die Kassen betriebsbereit sein. Damit das alles auf den Punkt gelingt, arbeiten alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Garchinger Mensa Hand in Hand – wie hier beim Grillen der Schweinerückensteaks.

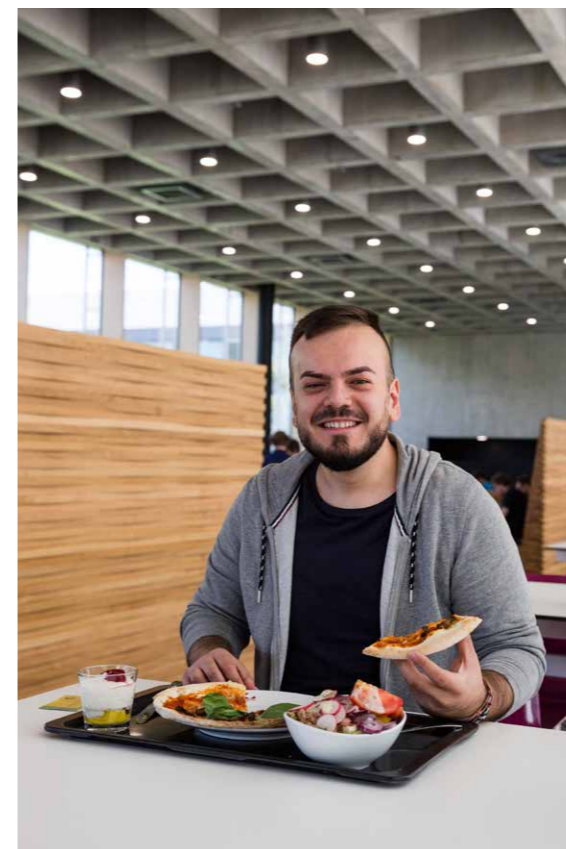
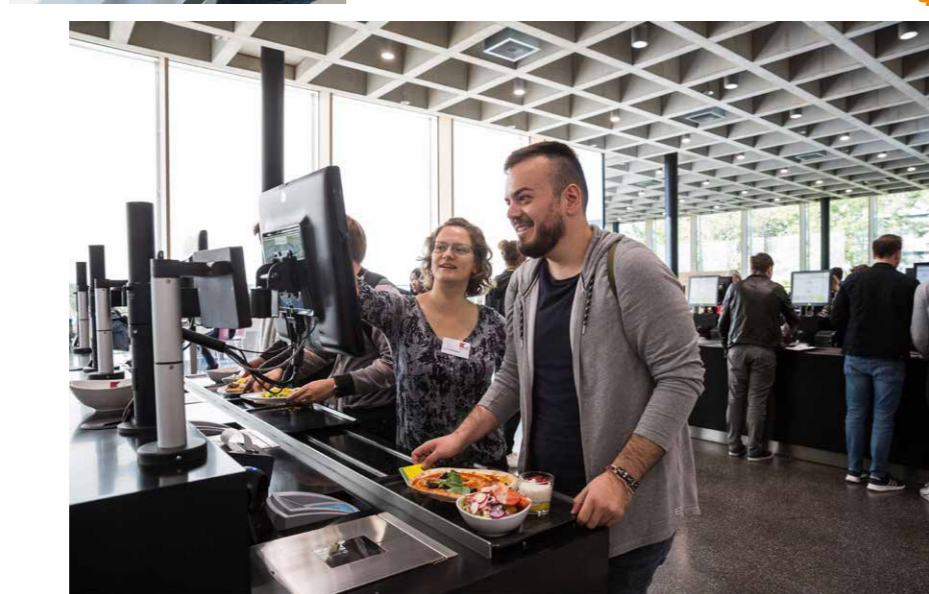
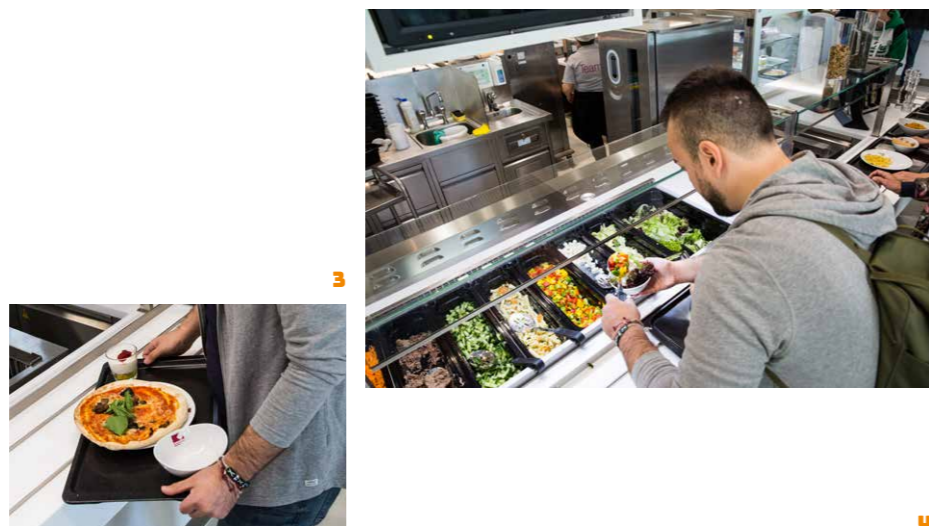
2

GROSSE AUSWAHL

Zur Mittagszeit geht es besonders an den Frontcooking-Aktionsschaltern heiß her: direkt vor den Augen der Gäste werden herzhafte Schweinerückensteaks gegrillt und nur wenige Meter weiter kommt die knusprige Pizza Funghi mit Champignons frisch gebacken aus dem Ofen. Diese Art der Zubereitung garantiert extra frische, knackige und aromatische Speisen – und das bei einem überaus umfangreichen Speiseangebot. Am Pizza-Schalter werden im Wechsel auch Aufläufe oder Flammkuchen angeboten. Die Selbstbedienungsausgabe ermöglicht es den Mensagästen, sich so viel auf den Teller zu nehmen, wie Sie essen möchten: mal ist das mehr, mal weniger. In anderen Mensen des Studentenwerks München hat sich bereits gezeigt, dass die Gäste durch den Self Service weniger Essensreste auf dem Teller liegenlassen. So konnte dort der Lebensmittelabfall reduziert werden.

HEUTE:
 BIO-PENNE MIT
 BIO-TOMATEN-
 FRISCHKÄSE-SAUCE
 —
 SCHWEINERÜCKEN-
 STEAK MIT GRÜNEM
 PFEFFER
 —
 COUSCOUS MIT
 PILZEN, TOMATEN
 UND MANGOLD
 —
 TANDOORI CHICKEN
 IN JOGHURT-
 MARINADE
 —
 PIZZA FUNGHI MIT
 FRISCHEN
 CHAMPIGNONS





Wussten Sie schon...?

Die neue Mensa wurde nach dem Entwurf des Münchener Architekturbüros „MECH ARCHITEKTEN“ gebaut; das Büro ist unter anderem für seine modernen Kirchenbauten bekannt.

Im Innenhof wachsen mehrere **KIEFERNBÄUME**, wie man sie hauptsächlich in der umliegenden Garching Heide Landschaft findet. Auch die Außenwände der Mensa sind mit Kiefernholz verkleidet.

Die alte Garching Mensa wurde **1978** in Betrieb genommen. Zu dieser Zeit wurde der Campus von gerade einmal 2.000 Studierenden besucht. Heute kommen rund 17.000 Studierende und etwa 7.000 Beschäftigte auf den Campus.

Im Erdgeschoss des neuen Mensa Gebäudes eröffnet zum Wintersemesterstart ein **STUCAFÉ**.

3

WUNSCHGERICHT ZUSAMMENSTELLEN

Grill, Pasta, Salat, Wok und mehr können nach Belieben kombiniert werden. Per Self-Service kann sich also jeder sein Wunschgericht selbst zusammenstellen. In der Mensa Garching gibt es künftig während des Semesters täglich bis zu acht verschiedene Gerichte. Außerdem laden reichhaltige Salattheben, eine Gemüsebar und Suppenstationen dazu ein, nach Belieben zu kombinieren und zu ergänzen: Zur Pizza Funghi beispielsweise passt eine bunte Salatschüssel sehr gut!

4

SELBST BEZAHLEN

Ihre Speisen bezahlen Sie in der neuen Mensa Garching an einer der 24 Selbstbedienungskassen. Sollten Sie Fragen zur Bedienung der Kassen haben, hilft Ihnen das Kassenpersonal gerne weiter.

5

GUTEN APPETIT!

Fast 2.000 Sitzplätze bietet die neue Mensa Garching – genug, damit auch zu den Stoßzeiten jeder hungrige Gast einen freien Platz findet. Lassen Sie es sich schmecken! Hinweis: Mit einer bunten Auswahl an Speisen auf ein und demselben Teller helfen Sie uns, Geschirr einzusparen und damit die Umwelt zu schonen.

6

BLITZBLANK GEPUTZT

In Garching werden hochmoderne Spülmaschinen verwendet. In der alten Garching Mensa wurden Speisen noch auf „Formtablets“ ausgegeben, da die Spülmaschinen speziell auf diese Tablets abgestimmt waren. Die „Formtablets“ sind nun Geschichte, denn die neuen teilautomatischen Spülmaschinen waschen das nun verwendete Porzellangeschirr in kurzer Zeit wieder blitzsauber. Die Teller werden nach der Wäsche von einem speziellen Gerät automatisch wieder akkurat aufeinander gestapelt. Im Anschluss warten Geschirr und Tablets auf ihren nächsten Einsatz.

7

ORT ZUM VERWEILEN

Die neue Mensa Garching lädt zum Verweilen ein, bei gutem Wetter bietet sich dafür auch der Innenhof mit Sitzgelegenheiten an. Ideal für den Nachmittagskaffee oder zum Lernen unter freiem Himmel!

Oktober SPEISEPLAN



1.-4. Oktober
WIESN-AKTIONSTAGE
München feiert, wir machen mit: Genießen Sie auch dieses Jahr zum Oktoberfest-Ende wieder leckere Wiesn-Schmankerl in süß und salzig in den Mensesn.
© demarco - stock.adobe.com

	Dienstag, 01.10.19	Mittwoch, 02.10.19	Donnerstag, 03.10.19	Freitag, 04.10.19	Montag, 07.10.19	Dienstag, 08.10.19	Mittwoch, 09.10.19	Donnerstag, 10.10.19	Freitag, 11.10.19	Montag, 14.10.19	Dienstag, 15.10.19	Mittwoch, 16.10.19	
Pizza	Pizza Romana mit Salami, Sardellen und Kapern	Pizza Vegetariana mit Mozzarella und Grillgemüse		Pizza Scampi mit Cocktailtomaten und Scampis	Pizza Pulled Pork	Pizza Margherita mit Mozzarella	Pizza Diavola mit Mozzarella, scharfer Salami	Pizza Elsässer Art mit Sauerrahm	Pizza Toscana mit gebratenem Gemüse	Pizza Mexico mit Schinken, Mais, Paprika	Pizza mit grünem Spargel, Cocktailtomaten	Pizza Verdura mit gebratenem Gemüse	Pizza
Pasta	Bio-Pasta Napoli mit Bio-Tomaten-Basilikumsauce	Pasta mit Champignon-Rahmsauce		Spaghetti Carbonara	Ravioli mit Pilzfüllung in pikanter Kräutersauce	Penne all'amatriciana	Pasta di Manzo mit Rindfleischstreifen	Pasta mit Gemüsebolognese	Spaghetti Frutti di Mare	Penne all'arrabiata	Pasta mit Gorgonzolasauce	Farfalle mit Tomaten-Frischkäse-Sauce	Pasta
Grill	WIESN-TAGE: Bratwurstschnecke mit Sauerkraut	Hähnchenspieß mit fruchtiger Sauce			Kotelett vom Lamm mit Rosmarinjus	Gebratene Putenbruststreifen mit Ajvar		Käsekrainer mit Bratensauce		Schweinehalssteak mit Kräuterbutter	Rumpsteak mit Schmorzwiebeln	Gebratenes Truthahnsteak	Grill
Wok	Sweet & Sour mit Schweinefleisch			Massaman-Curry mit Hähnchen	Rotes Thaicurry mit Hackbällchen, Zucchini	Gebratenes Schweinefleisch Hoisin Art	Grünes Hähnchen-Curry mit Wokgemüse	Gebratene Currynudeln mit Gemüsestreifen	Jambalaya Louisiana mit Shrimps und Hähnchenbrustfilet	Gebr. Hähnchenbruststreifen, scharfes Gemüse	Asia-Pfanne mit Schweinefleisch	Gebratener Reis mit Meeresfrüchten	Wok
Vegan	Grüne Bohnen, Basmatireis, Kokos-Zitronensauce	Mexikanisches Chili		Kartoffeleintopf mit Majoran	Arabischer Couscous, Karotten und Kichererbsen	Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Reis	Gemüsecurry mit roten Linsen, Spinat und Kokosmilch	Pikante Hirse mit Gemüse	Italienischer Bohneneintopf	Gemüsegulasch	Indisches Linsencurry	Spanischer Gemüseintopf	Vegan
Veggie	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse	WIESN-TAGE: Maultaschen, Lauchzwiebeln, Ei		WIESN-TAGE: Schupfnudeln, Sauerkraut, Kümmel	Rougaille mit Soja in würziger Tomatensauce	Mediterraner Nudel-Gemüse-Auflauf	Knöpflepfanne mit Gemüse und Pilzen	Grünkohl-Hanf-Bällchen mit Schnittlauchdip	Blumenkohlaufauf mit Käsesauce	Spinatknödel Tiroler Art mit Bergkäse	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce	Veggie
Fleisch	Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Weißwein	WIESN-TAGE: Schnitzel mit Senf-Meerrettichkruste		Hackbraten mit Rahmsauce	Gulasch vom Schwein	Rinderbraten mit Rotweinsauce	Schweinesteak Strindberg mit Senf-Zwiebelkruste	Hähnchenkeule mexikanische Art	Hähnchenschnitzel überb. mit Tomate und Mozzarella	Rindergeschnetzeltes Stroganoff	Hähnchenknusperfilet mit Mango-Chili-Dip	Halbe Schweinshaxe mit Biersauce	Fleisch
Fleisch				Kartoffeleintopf mit 1 Paar Wiener	Pikante Chickenwings mit Barbecuesauce	Schweinesteak mit Schinken und Käse überbacken	Schweinebauch sweet and sour	Surbraten vom Schweinehals mit Rosmarinjus					Fleisch
Fisch	Seelachsfilet Lemon Koriander mit Buttersauce	Zarzuela – Fischpfanne mit Meeresfrüchten		Kabeljaufilet mit Sauce Hollandaise					Wildlachs auf Blattspinat	Zanderfilet mit Mandelbutter	Zanderfilet mit Mandelbutter		Fisch
Süßspeise		WIESN-TAGE: Apfelstrudel mit Vanillesauce		WIESN-TAGE: Kleine Dampfnudel mit Vanillesauce			Pfannkuchen mit Mascarpone-Erdbeerfüllung		Millirahmstrudel mit Äpfeln und Vanillesauce	Pfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillesauce		Dampfnudel mit Vanillesauce	Süßspeise

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

01.10.2019:
Bayerntag in Pasing –
Angebot im Internet
einsehbar

Besser zurechtfinden:
LEGENDE ● Leopoldstraße / ♣ Garching / ▲ Arcisstraße / ■ Lothstraße / ★ Martinsried / ◆ Pasing / ◆ Weihenstephan

GESCHLOSSEN IM OKTOBER:

Bereich LMU: StuBistro^{Mensa} Schillerstraße: 29.07. bis 13.10. / StuBistro^{Mensa} Großhadern: wegen Umbau geschlossen / StuBistro^{Mensa} Oberschleißheim: 29.07. bis 13.10. / StuLounge BMC Martinsried: 29.07. bis 13.10. **Bereich TUM:** StuCafé Olympiapark: 29.07. bis 06.10.

KENNZEICHNUNGEN:

♻️ 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 / 🇧🇪 „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 Schrobenhausen / 🇩🇪 gU: Geschützte Ursprungsbezeichnung → **Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung zu unseren Essen finden Sie auf den jeweiligen Thekenaufstellern in den Mensesn.**





21.-25. Oktober
BIO-AKTIONSWOCHE

Täglich mindestens eine Hauptspeise, Beilagen und Desserts in Bio-Qualität. Mit der Aktionswoche setzt das Studentenwerk ein Zeichen für Natur und Ökologie.

	Donnerstag, 17.10.19	Freitag, 18.10.19	Montag, 21.10.19	Dienstag, 22.10.19	Mittwoch, 23.10.19	Donnerstag, 24.10.19	Freitag, 25.10.19	Montag, 28.10.19	Dienstag, 29.10.19	Mittwoch, 30.10.19	Donnerstag, 31.10.19	
Pizza	Pizza mit Schinken, Paprika, Champignons	Pizza mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	Pizza Margherita	Pizza Diavola mit scharfer Salami und Peperoni	Pizza Funghi	Pizza Quattro Stagioni	Pizza Quattro Formaggi	Pizza Hawaii mit Vorderschinken	Pizza Contadina mit Tomate, Spinat	Pizza Salami	Pizza Margherita	Pizza
Pasta	Bio-Spaghetti Bolognese	Tortellini Ricotta-Spinat-Füllung in Kräutersauce	BIO-WOCHE: Bio-Linsen mit Bio-Spätzle	BIO-WOCHE: Bio-Spaghetti mit Bio-Spinat-Sahnesauce	BIO-WOCHE: Bio-Spätzlepfanne mit Bio-Gemüse	BIO-WOCHE: Bio-Tortelloni all'arrabiata	BIO-WOCHE: Bio-Penne mit Bio-Soja-Bolognese	Pasta mit Broccoli-Sahne-Sauce	Pasta Pomodoro mit Tomaten und Basilikum	Pasta Casalinga mit Schweinegeschneitztem	Bio-Penne mit Bio-Tomaten-Frischkäse-Sauce	Pasta
Grill	Currywurst mit Honig-Ingwer-Ketchup		Würzige Prager Bratwurst	Kalbshuftsteak vom Grill mit Pilzrahmsauce	Putenbrustspieß vom Grill mit Paprika und Zwiebel	Fränkische Bratwurst		Holzfüllersteak vom Schwein	Rinderlende mit Kräuterbutter	Nürnberger Würstchen	Schweinerückensteak mit grünem Pfeffer	Grill
Wok	Ente mit Ananas, Sprossen und Pilzen	Chinanudeln mit Wokgemüse und Ei	BIO-WOCHE: Bio-Reispfanne mit Bio-Gemüse	Sweet & Sour mit Schweinefleisch	BIO-WOCHE: Bio-Reispfanne aus dem Wok	Gebratene Hähnchenbruststreifen kantonesische Art	Gelbes Fischcurry mit Gemüse	Rindfleischstreifen Spicy Ginger mit Bambussprossen	Chop Suey vom Schweinefleisch	Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	Asiatisches Wokgemüse mit Seelachsfilet	Wok
Vegan	Couscous mit mediterranem Gemüse	Bauerneintopf	Kartoffelgulasch mit Paprika	Grüner Erbseneintopf	Buntes Gemüse in scharfer Kokosmilch	Bulgur mit Zucchini und Tomaten	Polenta mit frischem Wurzelgemüse	Mexikanischer Reistopf mit Bohnen, Paprika, Mais	Linseneintopf mit Gemüse	Reis mit asiatischem Gemüse und Koriander	Couscous mit Pilzen, Tomaten und Mangold	Vegan
Veggie	Frische Rahmschwammerl	Tofugeschnitztes China-Town	Falafel mit Joghurt-Gurken-Minz Dip	BIO-WOCHE: Bio-Ofenkartoffeln, Bio-Kräuterquark	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce	BIO-WOCHE: Bio-Kartoffelgratin mit Bio-Blattspinat		Kartoffelrösti mit Kräuter-Sahnequark	Couscousbratling mit Paprika-Hummus	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Paprikasauce	Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Salbeiblättern	Veggie
Fleisch	Überbackenes Putenschnitzel Toskana	Rinderbraten mit Rotweinsauce	Fleischpflanzerl mit Kümmelsauce	Piccata von der Pute mit Salbei	Barbacoa – Scharfes Lammfleisch mit Mais	Spanferkelrollbraten mit Biersauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Barbecuesauce	Paniertes Truthahnschnitzel mit Salsa	Cordon bleu vom Schwein	Münchner Gulasch vom Rind	Putengeschnitztes Zürcher Art	Fleisch
Fleisch	Čevapčići mit Ajvar	FISCH: Seelachsfilet nach Müllerin Art	Kalbsrahmgulasch mit Pilzen und Weißwein	Pasta mit Putenbolognese		Rindfleischtajine mit Kartoffeln und Kichererbsen		Rinderroulade mit Senf-Gemüse-Sauce		Lasagne Bolognese	Tandoori Chicken in Joghurtmarinade	Fleisch
Fisch		Schollenfilet paniert mit Remouladensauce	FLEISCH: Rotes Curry vom Rind mit Wokgemüse	Seelachsfilet nach Müllerin Art	Pasta mit Räucherlachs und frischem Dill		Forelle Müllerin Art mit Zitronenbutter		Calamari-Ringe mit Zitronen-Knoblauch-Dip			Fisch
Süßspeise		Kaiserschmarrn mit Apfelmus			Reiberdatschi mit Apfelmus		BIO-WOCHE: Bio-Kaiserschmarrn mit Bio-Apfelmus			Topfen-Birnenstrudel		Süßspeise

Besser zurechtfinden:
LEGENDE

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

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.

Kürbiskuchen geschenkt!

Studentenwerk München

am 07.10. in den Mensen Lothstraße und Pasing
am 14.10. in den Mensen Leopoldstraße, Arcisstraße, Martinsried, Garching, Weihenstephan

Semesterstart-geschenk

© gallery/assam/aeobesbock

Interview

„DIE MENSA DER ZUKUNFT“

Am Campus in Garching gibt es seit Neuestem eine Hightech-Mensa, die die Versorgung auf dem wachsenden Campus sicherstellt und kulinarische Wünsche der Gäste wahr werden lässt. Gregor Fricke, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie des Studentenwerks München, erzählt, was das Besondere an der neuen Mensa ist und welche Herausforderungen bis zum Tag der Eröffnung gemeistert werden mussten.

Wie fühlen Sie sich heute – nach der gestrigen Eröffnung der Mensa Garching?

Glücklich und zufrieden! Ich habe das Projekt über acht Jahre begleitet und freue mich zu sehen, was aus den Planungen und den eingebrachten Ideen entstanden ist. Es gibt zwar noch einiges zu tun, aber wir sind gestern gut in den Betrieb gestartet und sind stolz, dass wir eine für die Studierenden und Hochschulbeschäftigten sowie für unsere Mitarbeiter/-innen gut geplante funktionelle und attraktive neue Mensa eröffnen konnten.

Was ist das Besondere an der neuen Mensa Garching?

Die Mensa in Garching ist eine komplette Selbstbedienungs-Mensa: Im so genannten Free-Flow-Ausgabebereich kann sich der Gast frei bewegen und sein Essen flexibel nach Lust, Laune und Hunger zusammenstellen; die neue Küchentechnik ermöglicht ein zeitgemäßes Speisenangebot. Dafür wurde ein eigenes Angebots- und Preissystem entwickelt, das auf das Zusammenspiel mit den 24 SB-Kassen und mit dem neuen Porzellangeschirr optimiert ist, die alten Formtablets gehören der Vergangenheit an. Und natürlich sind die Räumlichkeiten großzügig, hell und modern. Mit der innovativen Mensa Garching haben wir in der Weiterentwicklung unseres Mensa-Konzepts einen großen Meilenstein erreicht.

Welche Herausforderungen gab es im Vorfeld zu lösen?

Es gab viele Hürden konzeptioneller, technischer und baulicher Art. Um das eben genannte Konzept umzusetzen, braucht man zum Beispiel Geräte auf dem neuesten Stand der Technik. Um alle Ideen in Einklang zu bringen, wurde ein Küchen-, Ausgabe- und Kassensystem benötigt, das es nicht verkaufsfertig auf dem Markt gab. Und so haben wir alle Beteiligten an einen Tisch geholt, vom Küchenplaner bis zur Porzellanfirma, bis ein für uns umsetzbares und auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmtes Konzept entwickelt war.

Das Geschirr ist nagelneu. Was hat es damit auf sich?

Der Gast kann sich verschiedene Speisen auf einen Teller laden, gezahlt wird nach Gewicht. Dabei kommuniziert das Geschirr direkt mit der Selbstbedienungskasse: Auf der Unterseite ist jeweils ein Barcode eingegraben. Dieser wird von der Kassenwaage gescannt und stellt die Verbindung zum Warenwirtschaftssystem her, also zu den Produkten, Gerichten und zur Preiskalkulation, die dahinter steht. Für die Programmierung war es wichtig, dass die Teller, Bowls und Gläser nur eine geringe Gewichtsabweichung haben, deshalb wurde das Geschirr für uns hergestellt – und schick aussehen sollten es natürlich auch.



Foto: SIT

GREGOR FRICKE

35 Jahre, arbeitet seit 2004 beim Studentenwerk München. Seit 2011 leitet er die Abteilung Hochschulgastronomie und ist heute für 40 Betriebe und rund 350 Mitarbeiter/-innen zuständig; 2016 übernahm er zudem die stellvertretende Geschäftsführung.

Das klingt tatsächlich nach einem ausgefeilten System. 2018 haben Sie die SB-Kassen bereits in Pasing eingesetzt, was wurde seitdem daran weiterentwickelt?

Ursprünglich war das Geschirr einer Art von Gericht zugeordnet. Für Suppen und Eintöpfe zum Beispiel waren Bowls vorgesehen. In Pasing haben dann aber erstaunlich viele Gäste flache Teller für Eintopf gewählt, wodurch sie mehr gezahlt haben, als sie eigentlich mussten. Mein Team entwickelte das System dann schnell weiter, so dass die Abhängigkeit von Geschirrtellen aufgelöst werden konnte.

Als Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie beim Studentenwerk haben Sie viele Aufgaben. Welche mögen Sie am meisten?

Ich mag vor allem die Vielfältigkeit und die Lösungsorientierung meiner Aufgaben. In den letzten Jahren habe ich zusammen mit meinem Team sehr viel an Prozessen und neuen Konzepten gefeilt und ich freue mich zu sehen, wie sich dadurch der Bereich Hochschulgastronomie weiterentwickelt hat. An dieser Entwicklung zeigt sich auch, dass es möglich ist, unseren sozialen Auftrag, den wir als Studentenwerk haben, mit wirtschaftlichem Handeln und Gästezufriedenheit in Einklang zu bringen.

Was hat sich in den letzten 10 Jahren in der Hochschulgastronomie verändert?

Sehr viel. Die Studierenden sind länger vor Ort, längst sind die gastronomischen Einrichtungen auch zum sozialen Treffpunkt und zum Lernraum geworden. Kulinarisch haben die Studierenden ein größeres Bewusstsein für ihre Ernährung entwickelt: Es gibt heute viele Vegetarier und auch die Nachfrage nach veganem Essen sowie Lebensmitteln in Bio-Qualität und aus der Region ist gestiegen. Wir legen ein immer größeres Augenmerk auf das Thema Nachhaltigkeit. Damit geht auch eine ständige Entwicklung und ein Anstieg der Qualität einher.

Was wird die Zukunft bringen?

Wir haben unsere Vorstellung der Mensa der Zukunft entwickelt und möchten die neuen Prozesse und Konzepte möglichst in allen Einrichtungen etablieren. Das bedeutet viel Arbeit für uns, gleichzeitig freuen wir uns darüber aber, da wir damit die Möglichkeit erhalten, ein zeitgemäßes Angebot zu präsentieren. Denn die Entwicklungen in unserem Bereich verlangen regelmäßig die Berücksichtigung neuer Trends, Wünsche und technischer Weiterentwicklungen. Ich persönlich wünsche mir ein noch größeres Bewusstsein für nachhaltiges Handeln vor allem im Umgang mit Ressourcen – sowohl bei Lieferanten, Herstellern von Lebensmitteln und Verpackungsmaterial als auch bei Beschäftigten und Gästen.

MITMACHEN

23.10. GRAFFITI WORKSHOP

Sprayen, taggen, cutten und sein eigenes cooles Stencil erstellen. Wie geht das eigentlich in der Street-Art-Szene? Und wie lassen Banksy, Shepard Fairey und Co. ihre Werke auf der Straße entstehen? Neben der Einführung in die Welt des Graffiti lernen die Teilnehmer/-innen den Umgang mit der Spraydose und schneiden anhand der Schablonentechnik ein individuelles Stencil. Am Ende des Workshops kann jeder sein eigenes Werk mit nach Hause nehmen. Kosten: 10 Euro (mit Studierendenausweis) inkl. Eintritt ins Museum MUCA und Material. → www.stwm.de/kultur

26.10.

TIPP

REPAIR-CAFÉ FÜR FAHRRÄDER

Das Fahrrad quietscht, die Schaltung hängt oder der Reifen ist platt? Der Reparatur-Workshop bietet interessierten Zweirad-Laien genügend Platz, Werkzeuge und tatkräftige Unterstützung beim gemeinsamen Reparieren der Fahrräder. Do it yourself: Lerne selbst, Reifen zu wechseln, die Kette zu ölen und die Gangschaltung zu warten. Und das komplett kostenlos! → www.stwm.de/kultur

29.10.

TIPP

UNVERPACKT LEBEN: HAUSHALTSPRODUKTE SELBST MACHEN

Müllfrei(er) leben? Unverpackt einkaufen? Wie geht das überhaupt und wo fängt man an? Referentin Heidi von der UMDENKEREI informiert in ihrem Workshop über Einkaufsverhalten und Alternativen zu gängigen Produkten. Nur einige wenige Hausmittel ersetzen eine ganze Drogerie! Bereits am Ende des Kurses können ökologische unverpackte Bio-Saubermacher für Geschirr, Wäsche und Bad mit nach Hause genommen werden. → www.stwm.de/kultur

ANSCHAUEN

06.10. BÖLLERSCHIESSEN AUF DER THERESIENWIESE

Rund 60 Männer und Frauen geben jährlich auf der Treppe vor der Bavaria einen Salut ab. Um Punkt 12.00 Uhr wird am letzten Wiesn-Sonntag knallend mit einer Blaskapelle das Ende des Oktoberfests eingeläutet. Ein Spektakel, das in Bayern seit dem späten 15. Jahrhundert existiert und jeder einmal gesehen haben sollte. → www.muenchen.de

14./17.10. FÜHRUNG DURCH DAS RESIDENZ-SCHLOSS

Die Bayerische Schlösserverwaltung bietet im Rahmen der Residenzwoche 2019 in Kooperation mit dem Studentenwerk München zwei Führungen speziell für Studierende an. Zu sehen gibt es beeindruckende Prunkräume des ehemaligen Sitzes der bayerischen Herrscher, herausragende Kunstwerke aller Epochen, jede Menge Glanz und Glamour und natürlich allerhand Einblicke ins Leben der Royals von damals. Für Studierende kostenlos! → www.stwm.de/kultur

24.10. FÜHRUNG: VOM „FÜHRERBAU“ ZUR MUSIKHOCHSCHULE

Im Jahr 1937 vereinnahmten die Nationalsozialisten den Königsplatz für ihre Selbstinszenierungen und errichteten den sogenannten „Führerbau“ für Hitler und seinen Stab. Heute ist dort die Hochschule für Musik und Theater München (HMTM) untergebracht. Die Veranstaltung führt durch ehemalige NS-Arbeitsräume, Fluchtwege und Luftschuttkeller des damaligen „Führerbau“. Kosten: 3 Euro für Studierende. → www.stwm.de/kultur

30.10. JAZZ JAM IN DER MILLA

Zwanglos und improvisiert: Die Jam-Session des Jazz-Instituts der Hochschule für Musik und Theater München und deren Gästen findet monatlich in der Milla statt. Leitung: Trompeter und Hochschulprofessor Claus Reichstaller. Einlass um 20.00 Uhr. Der Eintritt ist frei! → www.milla-club.de

FEIERN

02.10. INDIE KARAOKE IM CORD CLUB

Für alle Fans der alternativen Musik ist das Indie-Karaoke im Cord Club der perfekte Ort zum Zuhören und Mitmachen. Vor Ort wird mit charmanter Moderation durch den Abend geführt, während man seinen Lieblings-Hit auf der großen Karaoke-Bühne zum Besten geben darf oder man bei einem Getränk einfach nur lauscht. Beginn: 20.00 Uhr, Eintritt: 5 Euro. Die Veranstaltung findet regelmäßig statt. → www.cord-muenchen.de

31.10. HALLOWEEN MEETS DIA DE LOS MUERTOS IM SUBSTANZ

Verkleidet oder unverkleidet? Halloween oder Dia de Los Muertos? Im Substanz muss man sich nicht entscheiden. Das amerikanische bzw. aus Irland stammende Halloween trifft auf den traditionellen mexikanischen Tag der Toten. Mit Tequila und Cocktails werden beide Kulturen vereint und die Toten und Lebenden gefeiert! Musikalisch untermalt mit HipHop, Charts und mexikanischen Rhythmen. Bis 21.00 Uhr ist der Eintritt frei, danach 3 Euro. → www.substanz-club.de

05./07./11./21.11. KLEINKUNST-WETTBEWERB COMOLY

In der Wohnanlage Studentenviertel Olympisches Dorf heißt es wieder: Bühne frei für Wort- und Musikkabarett, Stand-up-Comedy, Poetry-Slam und Improtheater! An vier Abenden buhlen Nachwuchs-Spaßvögel in der „OlyLounge“ um die Gunst des Publikums und der Jury. Organisiert vom Verein der Studenten im Olympiazentrum e.V. in Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk München. → www.comoly.de



aus dem Veranstaltungsprogramm des Studentenwerks – Rubrik: Nachhaltig(er) leben

→
Leben ohne Verpackung: Im Workshop lernen Sie, Ihr Deo selbst herzustellen.



↑
Finden Sie ihr neues Lieblingsstück bei der Kleidertauschparty.

TIPP KLEIDERTAUSCHPARTY

Mittwoch, 13.11.2019, 16.00 bis 18.00 Uhr / StuCafé Adalbertstraße 5, 80799 München, U3 oder U6 Universität / kostenlos

Sie haben gute Kleidung im Schrank, die Sie nicht mehr anziehen oder die einfach nicht mehr passt? Dann tauschen Sie diese gegen neue Lieblingsstücke ein! Die mitgebrachte Kleidung wird im StuCafé Adalbertstraße auf den Tischen ausgelegt. Angenommen werden nur gut erhaltene, saubere Kleidungsstücke ohne Flecken oder Löcher für Damen, Herren und Kinder sowie Accessoires, jedoch kein Spielzeug oder sonstige Gegenstände. Und dann geht's los: In gemütlicher Atmosphäre wird geschlendert, gestöbert und anprobiert. Alles, was am Ende übrig bleibt, wird nach der Tauschparty an die gemeinnützige Organisation Diakonia gespendet. Vor Ort im StuCafé können Getränke und Snacks gekauft werden.

Mehr Infos unter: → www.stwm.de/kultur

TIPP UNVERPACKT LEBEN: KOSMETIK SELBST MACHEN

Dienstag, 12.11.2019, 16.00 bis 19.00 Uhr / 10 Euro mit Studierendenausweis

Weichmacher, Silikone und Mikroplastik ade! Sie möchten wissen, was in Ihrem Deo, in der Zahnpasta und der Körpercreme wirklich drin ist? In diesem Workshop des Studentenwerks werden alternative Produkte einfach selbst gemacht. Die Zutaten sind wenige und so wird im Vergleich zu herkömmlichen Produkten sogar Geld gespart. Referentin und DIY-Expertin Heidi von der „Umdenkerei“ spricht über Alternativen und Erfahrungen. Zusammen mit ihr stellen die Teilnehmer/-innen ein sehr wirksames Zahnpulver, ein nachhaltiges Deo sowie eine Körpercreme selbst her. Alles ressourcenschonend und ohne Plastik – jeder bringt Gläser mit Schraubverschluss mit, in die die neuen Drogerieprodukte eingefüllt und mit nach Hause genommen werden.

Mehr Infos unter: → www.stwm.de/kultur

servus verlost 3 Workshop-Plätze: Senden Sie bis 31.10.19 eine E-Mail mit dem Betreff „Kosmetik“ an servus@stwm.de. Bitte geben Sie ihren Namen mit an.



↑
Schlendern Sie einen Abend lang von Museum zu Museum.

LANGE NACHT DER MÜNCHNER MUSEEN

Samstag, 19.10.2019, 19.00 bis 2.00 Uhr / 15 Euro / Tickets erhältlich u.a. bei allen beteiligten Häusern vorab und am Eventabend an den Abendkassen

20 Jahre Museumsnacht in München – wenn das kein Grund zum Feiern ist! Die einzigartige Vielfalt begeistert das Publikum jedes Jahr aufs Neue: Über 90 Museen, Sammlungen, Galerien, Kirchen, architektonische Schmuckstücke und historische Orte laden zum nächtlichen Rundgang durch Kunst, Kultur, Naturwissenschaft und Technik. Mit den kostenlosen MVG-Shuttlebussen kommt man auch wieder problemlos zu den besten Spots des Abends. Wie wäre es zum Beispiel mit „Artificial Painting“ im Münchner Künstlerhaus? Der bekannte Bühnenbildner Florian Etti widmet sich dort der digitalen Malerei: in der getanzten Ausstellung begegnen den Gästen im ganzen Haus menschliche Bilder und Installationen. Seien Sie gespannt, bei der Museumsnacht ist für jeden was dabei! → www.muenchner.de/museumsnacht

servus verlost 10 x 2 Tickets: Senden Sie bis 13.10.19 eine E-Mail mit dem Betreff „Museum“ an servus@stwm.de. Bitte geben Sie ihren Namen mit an.



WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

- der Speisesaal der neuen Mensa Garching 2.740 m² groß ist?
- es in der neuen Mensa Garching eine Suppenstation und eine Gemüsebar gibt?
- die alte Garchingener Mensa 41 Jahre lang in Betrieb war?
- in den Gastro-Einrichtungen des Studentenwerks München 2018 insgesamt rund 4,3 Millionen Essen ausgegeben wurden?
- Sie den Speiseplan aller Mensen unter www.stwm.de/speiseplan einsehen können?
- in den Studentenwerks-Küchen regelmäßig Produkte mit Bio-Siegel verarbeitet werden und jede Woche ein Bio-Gericht auf dem Speiseplan steht?
- das Studentenwerk München 39 gastronomische Einrichtungen in München, Garching, Freising, Rosenheim und Benediktbeuern betreibt?
- Sie unsere Mensen & Co. jederzeit über unsere Zufriedenheitsbefragung bewerten können? Weitere Infos unter www.stwm.de.



Krippe erhält Spende

NEUES SPIELGERÄT FÜR KRIPPEN-KIDS

Freudige Gesichter in der Elterninitiative „Hänsel und Gretel“ in Milbertshofen – Am Hart: Gernot Bacher von der Firma Interhyp AG überreichte der Krippenleitung Ingrid Orsovai mit Team einen Spendenscheck über 500 Euro. Das Geld soll in ein neues Spielgerät investiert werden, mithilfe dessen die Ein- bis Dreijährigen Geschicklichkeit und Gleichgewichtssinn spielerisch erproben und verfeinern können. Auf die Kleinen warten also viel Bewegungsfreude und viele neue Entdeckungsreisen!

Die Elterninitiative Hänsel und Gretel ist eine von 20 Kindertageseinrichtungen, die vom Studentenwerk in München, Garching, Martinsried, Freising und Rosenheim unterstützt beziehungsweise betrieben werden.

Filmtipp

2040 – WIR RETTEN DIE WELT!

Wie könnte die Welt im Jahre 2040 aussehen, wenn wir alle nachhaltigen Möglichkeiten nutzen, die uns zur Verfügung stehen? Der preisgekrönte Filmemacher Damon Gameau begibt sich auf eine informative Reise um die Welt. Er findet dabei zahlreiche erstaunliche Ansätze und bereits verfügbare Lösungen, die eine Verbesserung des Zusammenlebens auf der Erde bringen. Sie müssen nur in den Mainstream verlagert werden. Wenn wir bereit sind, neue Wege einzuschlagen und verantwortungsvoll zu handeln, können wir eine lebenswertere Welt erschaffen.

Regisseur Damon Gameau, der schon mit der Dokumentation „Voll verzuckert“ weltweit Zuschauern die Augen öffnete, kombiniert in seinem neuen Film traditionelles Dokumentationsmaterial mit dramatischen Sequenzen und hochwertigen visuellen Effekten. Er kreiert eine ermutigende Zukunftsvision unseres Planeten für uns und nachfolgende Generationen. Anerkennend kommentiert greenpeace-magazin.de: „Bemerkenswert optimistisch, ohne den Ernst der Lage zu verharmlosen“.

- servus verlost 10 x 2 Freikarten: Senden Sie eine E-Mail mit Ihrem Namen und dem Betreff „2040“ bis zum 31.10.19 an servus@stwm.de. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt.

„2040 – Wir retten die Welt!“
Dokumentarfilm
Australien, 2019
Regie:
Damon Gameau
Kinostart 7. 11. 2019.



Steckbrief

PHILIPP SCHRAMM



WER IST EIGENTLICH...?

GEBURTSORT:

München

ALTER:

20

SCHULE:

Ricarda-Huch-Realschule

IHR JOB BEI UNS:

Auszubildender zum Koch

PERSÖNLICHES:

Ich bin seit ich 4 Jahre alt bin leidenschaftlicher Skater. Dass ich so früh angefangen habe, liegt an meinem Papa, der selbst früher im 1. Deutschen Skateverein (ja damals waren es noch Vereine) geskated ist. Er hat mir mein Boardgefühl mit klassischem Slalomfahren und Hippy-Jumps (wobei man über ein Hindernis springt und das Skateboard dabei unten drunter durchrollen lässt) beigebracht. Seitdem bin ich für jeden Sport zu haben, den man mit Freestyle verbinden kann, wie zum Beispiel Ski- und Snowboardfahren, aber auch Mountainbiken und Surfen.



Drei Eigenschaften, die Sie am besten beschreiben?
Spontan, Immer für einen Spaß zu haben, Genießer.

Was ist das Besondere an Ihrer Ausbildung beim Studentenwerk München?

Es ist ein riesiges Unternehmen mit tollen Möglichkeiten und als Koch werde ich hier lernen, auf Menge zu kochen, was mir für meinen späteren Plan, auf einem Kreuzfahrtschiff zu kochen, helfen wird. Außerdem finde ich es klasse, dass ich auch im Bayerischen Hof eingesetzt werde und das „Gourmet à la carte“-Kochen kennenlernen.

Was erwarten Sie sich von Ihrer Ausbildung?
Eine gute Vorbereitung auf mein späteres Berufsziel.

Warum haben Sie sich für eine Ausbildung beim Studentenwerk München entschieden?

Da mir das Studentenwerk München viele Möglichkeiten bietet, mich weiter zu entwickeln und ich gemerkt habe, dass sich hier sehr um die Auszubildenden gekümmert wird.

Ihr Rezept, wenn es stressig wird?

Einen kühlen Kopf bewahren und nach der Arbeit in die Natur gehen, die Lieblingsmusik laufen lassen und tief durchatmen.

Ihre Lieblingsfigur in der Dichtung / Literatur / im Film?

Hauptdarsteller Johnny Depp im Piratenfilm „Fluch der Karibik“.

Ihr Hauptcharakterzug?

Ich bin ein guter Zuhörer und Problemlöser.

Was können Sie gar nicht leiden?

Rücksichtslosigkeit und Unfreundlichkeit.

Ihr Motto?

Es kommt, wie es kommt, aber das ist auch okay.



Veranstaltungen für Studierende

Wintersemester
2019/20

**Exklusiv für
Studierende**

KULTUR FÜR ALLE!

Das neue Veranstaltungsprogramm ist da! Mit einem bunten Angebot an Sport- und Freizeitaktivitäten, Kulturevents, Ausflügen und dieses Mal auch speziellen Workshops zum Thema Nachhaltigkeit. Alle Kurse sind günstig oder sogar kostenlos für Studierende. Jetzt anmelden!

Hier gibt's das volle Programm:

- > Online auf der Website des Studentenwerks sowie als Print-Heft an den Mensa-Infopoints und im Studentenhaus in der Leopoldstraße 15.

www.stwm.de/kultur/semesterprogramm