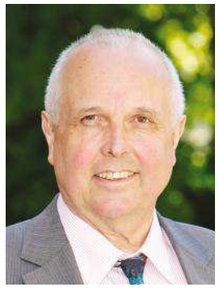
Baubeginn am Südcampus



Es ist soweit – nach einer langen und zum Teil außergewöhnlich schwierigen Planungsphase werden Ende des Monats die Bauarbeiten für unsere neue Wohnanlage am Erlanger Südcampus beginnen! Beim studentischen Wohnen zählt Erlangen zu den Brennpunkten im Betreuungsgebiet des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg. Zu Beginn des Wintersemesters erhielt dort in den letzten Jahren durchschnittlich nicht einmal jede/r vierte Bewerber/in einen Platz in unseren Wohnanlagen. Auch direkt vor Ort am Südcampus wird trotz des in den nächsten Jahren geplanten Umzugs von Teilen der Technischen Fakultät der FAU auf das Nürnberger AEG-Areal das Interesse an Wohnplätzen unvermindert hoch bleiben, nicht zuletzt, da die Naturwissenschaftliche Fakultät im Begriff ist, ihre Präsenz dort erheblich auszubauen.

Das Semesterticket für Erlangen und Nürnberg kommt: nachdem ich in der letzten Ausgabe an dieser Stelle noch keinen Vollzug in Sachen Vertragsschluss mit dem Verkehrsverbund vermelden konnte, ist die Tinte inzwischen trocken und wir gehen davon aus, dass es sich, jedenfalls seitens Studentenwerk, bei den noch zu klärenden Dingen um reine Formalitäten handelt.

Ich wünsche Ihnen einen sonnigen Mai, schöne Pfingsten und den Erlangern viel Spaß auf dem „Berch“!

Otto de Ponte
Geschäftsführer des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

Erster veganer Kochkurs für Studierende

Die Hochschulgastronomie des Studentenwerks bot kürzlich zum ersten Mal einen veganen Kochkurs an. Am 25. März fand der Kurs für zwölf Teilnehmer/innen, angeleitet u.a. von Dominic Mikolajetz und Tamara Kattner aus unserem Vegan-Kochteam, in der Erlanger Südmensa statt. Nachfolgend ein Bericht von Kursteilnehmerin Sabine Rieß.

Ich war überrascht und erfreut, als ich in der Mensa den Aushang zum Kochkurs sah. Mein erster Gedanke: Das Mensaessen kenne ich ja, auch das vegane. Was mich da wohl erwartet? Dann die Zusage und die Vorfreude auf den ersten Kochkurs meines Lebens! Und hinter die Kulissen eines so großen Essens-Betriebs wollte ich ehrlich gesagt schon immer mal schauen. Nach dem Hochschulsport am Mittwoch bin ich also in die Südmensa geradelt. Bei der ersten schnellen Sichtung der Zutaten für gut 15 Personen, teils noch im Rohzustand oder auch schon vorbereitet, war mir klar: das wird gesund! Mehrere Steigen an Obst und Gemüse warteten auf die Weiterverarbeitung. Das war der Plan, ein Menü in drei Gängen: 1. Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Soße und Glasnudelsalat; 2. Indian Wrap mit Seitan, Gemüse und Kokos mit Mango Dip; 3. Haselnusspfannkuchen mit Apfel-Zimtkompott

(…)

Den vollständigen Bericht finden Sie unter www.werkswelt.de.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des veganen Kochkurses in der Erlanger Südmensa am 23. März 2015 (mit Dominic Mikolajetz und Tamara Kattner von unserem Vegan-Kochteam)

Deutsch-Polnisches Volleyballturnier

Im Rahmen des traditionsreichen Sportaustauschs mit der Krakauer Akademie für Bergbau und Hüttenwesen (AGH) besucht eine polnische Delegation vom 11. bis 15. Mai das Studentenwerk. Im Mittelpunkt des Austauschs steht das Volleyballturnier von Erlanger und Krakauer Studierenden. Wir laden ein zum Freundschaftsspiel am Mittwoch, 13. Mai um 16 Uhr in der Ballspielhalle des Instituts für Sportwissenschaft und Sport (ISS) der FAU in Erlangen (Gebbertstraße 123b), der Eintritt ist frei. Der Austausch wird vom Deutsch-Polnischen Jugendwerk (DPJW) gefördert.

Fotowettbewerb für FAU-Studierende

F-A-U – diese drei Buchstaben stehen zunächst für die Friedrich-Alexander-Universität. Sie könnten aber zum Beispiel auch für Freundschaft-Abenteuer-Unialltag oder Freizeit-Aufregung-Urlaub stehen.

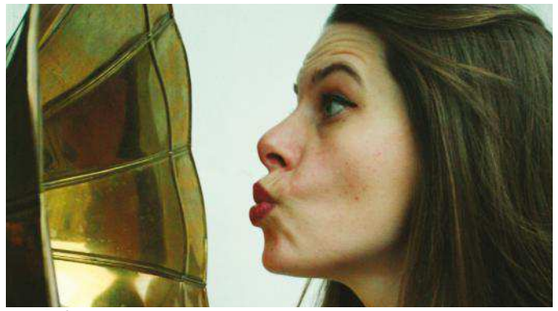
Bis zum 31.05.2015 haben Studierende der FAU die Möglichkeit, ihre Fotos rund um die Universität und das Studentenleben einzureichen und attraktive Preise zu gewinnen. Eine Jury wählt die 20 besten Bilder, die dann zum Ende des Sommersemesters in einer Ausstellung in Erlanger und Nürnberger Mensen des Studentenwerks gezeigt werden.

Teilnahmebedingungen und weitere Infos:
www.fau.de/fotowettbewerb

Mensa-Freitagsmusik im Mai

Am 8. Mai 2015 (12 Uhr) spielen David Soyza (vib) und Jonas Dierkopf (b) in der Mensa Insel Schütt in Nürnberg. Der intime Klang von zwei Instrumenten ist immer wieder einzigartig und interessant anzuhören, nicht zuletzt, wenn sie in einer etwas selteneren Besetzung mit Kontrabass und Vibraphon spielen. Das Repertoire umfasst außergewöhnlich arrangierte Standards und Eigenkompositionen, die zum Zuhören einladen.

Zwei Wochen später, am 29. Mai (12 Uhr) singt in der Mensa Insel Schütt Aga Labus solistisch mithilfe ihrer Loop-Station oder der Gitarre ihre ureigenen Lieder und spricht ihre ureigenen Texte. Das könnte nach rhythmuslastigem Indie klingen. Oder melancholischem Grunge. Oder souligem Hip-Hop-Funk-Soul-Brother-Sister. Oder eben die orangene Schublade.



Aga Labus

Studenten WERKs Blitz

Mai 2015

Mensaspeiseplan
und aktuelle Infos

Internationales Volleyballturnier mit der AGH Krakau – hier vor zwei Jahren, die diesjährige Neuauflage folgt am 13. Mai 2015.

wir beraten, fördern und versorgen Studierende

Studentenwerk Erlangen-Nürnberg

www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Hausrezept: Spargel-Schnitzelauflauf

Aus Meyers Reisen – gut vorzubereiten, einfach gehalten und trotzdem lecker, eine Alternative in der Spargelzeit …

Zutaten für vier Personen:
1 kg weißer Spargel, 1,0 l leichte Hühnerbrühe, 0,5 TL Zucker; 4 Schweineschnitzel, dünn, à ca. 120 g, Pfeffer, eine Prise Salz, 20 g Fett zum Braten, 100 g Käse, gerieben (Gouda oder Emmentaler), 1 kl. Tetrapack (200 g) Sauce béarnaise

Zubereitung:

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Die Spargelschalen und -enden in einer leichten Hühnerbrühe mit dem Zucker und einer Prise Salz 15-20 Minuten auskochen. Den Spargelsud dann durch ein Sieb gießen.

Die Spargelstangen bündeln und in dem Spargelsud ca. 15 Minuten kernig garen. Die Schnitzel behutsam noch etwas flacher klopfen und pfeffern. Das Fett erhitzen und die Schnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend etwas salzen.
Nun ca. 0,1 l von dem Spargelsud und den Tetrapack Bearnise verrühren und kurz aufkochen, vom Herd nehmen.

Den gegarten Spargel abtropfen lassen. Jeweils eine Schnitzelhälfte mit 3 oder 4 Stangen belegen und überklappen, evtl. mit einem Zahnstocher feststecken. Diese „Schnitzeltaschen“ in eine flache Auflaufform legen, evtl. verbleibende Spargelstangen mit einschichten. Die entsprechende Sauce darüber geben, zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten überbacken. Mit Kerbel oder Petersilie garnieren.

Dazu empfehle ich neue Kartoffeln, gerne auch mit Schale nur in Salzwasser mit etwas Kümmel gekocht und ein Glas fränkischen Silvaner.

Guten Appetit,

Ihr Mathias M. Meyer

Studenten WERKs Blitz

Ausgabe Nr. 5,
Mai 2015
Herausgeber:
Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Hofmannstraße 27
91052 Erlangen

Impressum

Otto de Ponte, Geschäftsführer

Kontakt:
E-Mail: info@stw.uni-erlangen.de
Tel. 09131/8002-0
Fax 09131/8002-190

Layout: Uwe Scheer
Fotos: Karin Stöhr (Editorial)
Druck: Druckerei C. Fleßa GmbH
Auflage: 6.000

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket

1. Für den Kopf

Die neue ZEIT CAMPUS

Deutschlands meistgelesenes Studentenmagazin

2. Für Kauspaß

Mentos POPINS softe Kaubonbons

NEU!

3. Fürs Herz

Ein Getränk nach Wahl:
- Kaffee
- Kakao
- Tee

Sonderangebot!

statt einzeln ~~4,55 €~~

nur **1,80 €**

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

MSC-Zertifizierungsnummer MSC - C - 51840

Immer & überall ... täglich in allen Mensen:

Eintopf/Tagessuppe *auch in Bio-Qualität*

eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen
Stud. 1,00 € / Bed. 2,00 € / Gäste 2,50 €

Nachschlag *bei allen nicht fettgebackenen Stärkebeilagen: größere Portionen kostenlos!*

z.B. Reis, Nudeln, Kartoffelsalat, etc. (nicht Klöße, Pommes, Kroketten u.ä.)
Bitte an der Ausgabe gleich bescheid sagen!

Frische Salate *vom Büffet in Selbstbedienung*

während der Vorlesungszeit
Preis nach Gewicht und Auszeichnung

Mensaspeiseplan für Mai 2015

	Ausgabe			Studierende	Bedienstete	Gäste
Mo 04.05.	1	S	Penne alla Carbonara [1,4,a1,a3,a7]	1,79 €	2,79 €	3,58 €
	2	G	Hähnchenbrust natur [a1] mit Chili-Ingwersoße	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3	V*	Sojaragout mit Mungobohnen, Kokossoße [a9] und Reis (Jambalaya)	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Di 05.05.			**Spargel-Aktion**			
Mi 06.05.			**Spargel-Aktion**			
Do 07.05.	1	G	Gyrospfanne vom Hähnchen m. Tsatsiki [a7] u. Weißkrautsalat, Tomatenreis	2,89 €	3,89 €	5,78 €
Veggie Day	2	V*	Tellerrösti mit Steckrüben-Mangoldgemüse	2,29 €	3,29 €	4,58 €
	3	V	Eipatty mit Spinat Kartoffeln	2,16 €	3,16 €	4,32 €
Fr 08.05.	1	V	Dampfnudel [a1,a3,a7] mit Vanillesoße [a7]	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	2	G	Hähnchenragout Portugiesische Art	2,14 €	3,14 €	4,28 €
	3	F	Seelachs im Backteig [a1,a4] mit Remoulade [4,5a1,a3]	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	4	V*	Pasta Napoli [a1]	1,59 €	2,60 €	3,18 €
Mo 11.05.	1	V	Gnocchi in Käse-Gemüsesoße [1,4,a1,a3,a7]	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	2	W	Wildragout in Cranberries und Pilzen [a1,a7,a9]	2,62 €	3,62 €	5,24 €
	3	S	6 kleine fränkische Bratwürste [7] auf Sauerkraut	2,02 €	3,02 €	4,04 €
Di 12.05.	1	V	Schupfnudeln mit Tomaten und Hirtenkäse [a1,a3,a7]	2,22 €	3,22 €	4,44 €
	2	G	Puten Cordon Bleu [a1,a7] mit Zitrone [11]	2,24 €	3,24 €	4,48 €
	3	V	Kartoffelrösti [7] mit Frühlingsgemüse [a7]	1,69 €	2,69 €	3,38 €
Mi 13.05.	1	R S	Hacksteak „Provençalische Art“ [10,a1,a3] mit Kartoffeln	2,64 €	3,64 €	5,28 €
	2	F	Nudelpfanne mit Muschelfleisch und Paprika [a1,a7,a14]	1,77 €	2,77 €	3,54 €
	3		Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €
Do 14.05.			Feiertag			
Fr 15.05.	1	F	Alaska Seelachs gebraten [a1,a4] m. Kräuterdip [5,a1,a3,a7] u. Kartoffeln	2,88 €	3,88 €	5,76 €
	2	W	Kängururagout in Kokos-Currysoße [a1]	2,34 €	3,34 €	4,68 €
	3	V	Germknödel [a1,a3,a7] mit Zimt-Zucker und Mandelsoße [a7,a8]	1,58 €	2,58 €	3,16 €
	4	V	Nudeln [a1] mit Paprikarahm [a1,a7]	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mo 18.05.	1	S	Feuerspieß [a1] mit Schaschliksoße [5,a1,a9] auf Currysreis	2,37 €	3,37 €	4,74 €
	2	G	Hähnchennuggets [a1] mit Cocktailsoße [5,7,9,a1,a3,a7,a12]	2,32 €	3,32 €	4,64 €
	3	V	Pasta mit Räuchertofu und Champignons [a1,a6,a7]	1,77 €	2,77 €	3,54 €
Di 19.05.	1	S	Bami Goreng (Schweinefleisch, Asiagemüse/Nudeln) [a1,a6]	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	2	G	Putenbruststeak mediterran m. Hirtenkäse u. Paprika [a1,a7]	2,58 €	3,58 €	5,16 €
	3	V	Zwiebel-Käse-Rösti [a1,a3,a7] mit Quark-Gurken-Dip [5,a1,a3,a7,a10]	1,58 €	2,58 €	3,16 €
Mi 20.05.	1	R	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Reis	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2	S	Schweineschnitzel „Wiener Art“ [a1] mit Zitrone [11]	1,98 €	2,98 €	3,96 €
	3	V	Käsespätzle [a1,a3,a7] mit Röstzwiebeln [a1]	1,79 €	2,79 €	3,58 €

Mensaspeiseplan für Mai 2015

	Ausgabe			Studierende	Bedienstete	Gäste
Do 21.05.	1	V	Kartoffel-Brokkoliflan [a3,a7] mit Käsesoße [a1,a7]	2,25 €	3,25 €	4,50 €
	2	S	Kräuterbraten vom Schwein [a9,a10]	1,99 €	2,99 €	3,98 €
	3	G	Wrap mit Putenfleisch, Weißkraut [5,9,a1,a12] und grünem Salsa Dip [5,9,a12]	2,42 €	3,42 €	4,84 €
Fr 22.05.			**Achtung:** Alle Mensen und Cafeterien des Studentenwerks in Erlangen und Nürnberg sind an diesem Tag geschlossen! Die Speisepläne für Eichstätt, Ingolstadt, Ansbach und Triesdorf finden Sie online unter www.werkswelt.de.			
Mo 25.05.			Feiertag			
Di 26.05.	1	V	Penne mit Gemüse und Käse-Kräutersoße [1,4,a1,a7]	1,71 €	2,71 €	3,42 €
	2	S	Gyrospfanne vom Schwein mit Metaxasoße und Käse [1,4,a1,a7] gratiniert	2,16 €	3,16 €	4,32 €
	3	R	Rinderhacksteak mit Zwiebeln und Champignons [a1,a9]	1,98 €	2,98 €	3,96 €
			Achtung: Alle Mensen und Cafeterien des Studentenwerks in Eichstätt, Ingolstadt, Ansbach und Triesdorf sind an diesem Tag geschlossen!			
Mi 27.05.	1	V*	Gemüsecurry mit Sojawürfeln im Reisrand [a1,a6]	1,78 €	2,78 €	3,56 €
	2	G	Hähnchenschnitzel gebacken [a1] m. Pfeffer-Quark-Dip [5,a1,a3,a7,a10]	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3	F	Lachsfilet [a4] mit Dillsoße [a1,a7]	3,58 €	4,58 €	7,16 €
Do 28.05.	1	R	Pasta asciutta [a1,a9] mit Reibekäse [1,4,a7]	2,19 €	3,19 €	4,38 €
	2	G	Entenkeule mit Orangensoße [a1,a9]	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	3	V	Camembert gebacken [a1,a7] mit Preiselbeeren	1,89 €	2,89 €	3,78 €
Fr 29.05.	1	V*	Farfalle [a1] mit Kapern, Peperoni und Oliven [10]	1,59 €	2,59 €	3,18 €
	2	F	Fischroulade Broccoli-Käse [1,a1,a4,a7,a10] und Dip [5,a1,a3,a7]	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3	S	Pizza Speciale [1,7,a1,a7]	2,65 €	3,65 €	5,30 €
Mo 01.06.	1	R	Bifteki [a3,a7] m. buntem Krautsalat, Reis [a7] u. Sour Cream Dip [a7]	2,69 €	3,69 €	5,38 €
	2	G	Hähnchenbrust im Knuspermantel [a1] mit Cajun Dip	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3	V	Pasta [a1] mit Broccoli und Paprika [1,4,a1,a7]	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Di 02.06.	1	R S	Gef. Paprikaschote (Hackfleisch) [a3] in Tomatensoße [a7,a9] m. Kartoffelpüree [a7]	2,42 €	3,42 €	4,84 €
	2	G	Putensteak mit Pfefferrahmsoße [a1,a7,a9]	2,79 €	3,79 €	5,58 €
	3	V*	Blumenkohlragout „Indische Art“ (scharf) [a1,a6]	1,59 €	2,59 €	3,18 €
Mi 03.06.	1	G	Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat [4,a9,a10]	3,29 €	4,29 €	6,58 €
	2	S	Paprikarahmgulasch vom Schwein [a1,a7,a9]	1,88 €	2,88 €	3,76 €
	3	V	Hirtenkäse gebacken [a1,a7] mit Kräuter-Dip [5,a1,a3,a7]	2,45 €	3,45 €	4,90 €
Do 04.06.			Feiertag			
Fr 05.06.	1	F	Schollenfilet gebacken [a1,a4] mit Dillmayonnaise [5,a1,a3,a7], Kartoffeln	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	2		Tipp des Tages	1,66 €	2,66 €	3,32 €
	3	V	Apfelküchle [a1,a3,a5,a7] mit Vanillesoße [a7]	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	4	V*	Pasta mediterran [10,a1]	1,59 €	2,59 €	3,18 €

S = Schwein **R** = Rind **G** = Geflügel **L** = Lamm **W** = Wild **F** = Fisch **V** = vegetarisch **V*** = vegan
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten! Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff **4** mit Konservierungsstoff **7** mit Antioxidationsmittel **8** mit Geschmacksverstärker **9** geschwefelt **10** geschwärzt **11** gewachst **12** mit Phosphat **5** mit Süßungsmittel
NEU – Allergene: a1 = Gluten **a2** = Krebstiere **a3** = Eier **a4** = Fisch **a5** = Erdnüsse **a6** = Soja **a7** = Milch/Laktose **a8** = Schalenfrüchte **a9** = Sellerie **a10** = Senf **a11** = Sesam **a12** = Schwefeldioxid/Sulfite **a13** = Lupinen **a14** = Weichtiere

Dieser Speiseplan gilt nicht für das WERKsGärtla am Langemarckplatz! Den WERKsGärtla-Speiseplan finden Sie im Internet unter www.werksgärtla.de sowie als Aushang vor Ort.

Spargeltage

am 5. und 6. Mai 2014

in allen Mensen

Portion Stangenspargel
warm, ca. 400 g
mit Sauce Hollandaise
Stud. EUR 3,98/Bed. EUR 4,98

Portion Stangenspargel
warm, ca. 200 g
mit Sauce Hollandaise
Stud. EUR 1,99/Bed. EUR 2,99

Portion Spargelsalat
400 g (vegan)
Stud. EUR 3,98/Bed. EUR 4,98

Portion Spargelsalat
200 g (vegan)
Stud. EUR 1,99/Bed. EUR 2,99

1 Fränkische Bratwurst
Stud. EUR 0,82/Bed. EUR 1,02

Schweineschnitzel 100 g
Stud. EUR 1,15/Bed. EUR 1,35

Portion roher Schinken
Stud. EUR 1,49/Bed. EUR 1,69

Portion Kräuterquark
Stud. EUR 0,98/Bed. EUR 1,98

Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

Erkundigen Sie sich nach den Konditionen für eine Anzeige in „WERKsBlitz“ beim Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, Uwe Scheer, Tel. 0 91 31/ 80 02-62, uwe.scheer@stw.uni-erlangen.de

Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,
bei der Mensa Regensburger Straße

Täglich zwei fleischlose Gerichte, davon eines vegan.

Während der Vorlesungszeit
Mo-Do von 11.00 bis 15.00 Uhr
Speiseplan unter www.werkswelt.de

CAR SHARING Erlangen

Wieviel Auto brauchst Du?

Für alle, denen ein Auto zu viel und kein Auto zu wenig ist!

50 % Studentenrabatt*

Mitglied werden, Auto buchen, losfahren!

*auf Mitgliedsbeitrag und Einlage (Kaution)

www.carsharing-erlangen.de
fb.com/CarSharingErlangen

Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Hochschulgastronomie

Cafeteria Bärenschanzstraße Nürnberg

NEU! **Neues Angebot**

Jeden Mittwoch und Donnerstag 3 Gerichte zur Auswahl:

1 x vegan
1 x vegetarisch
1 Fleischgericht

Speiseplan unter www.werkswelt.de

Neue Öffnungszeiten

ab 16. März 2015

Bitte beachten Sie die Aushänge vor Ort!