



## Neuer im Anflug

Zwar nicht mehr ganz frisch beim Studentenwerk, möchte ich mich doch einmal vorstellen: Ralph Schmidt, Leiter der Hochschulgastronomie und seit 1987 in der Region beheimatet. Mit den Franken verbindet mich u.a. die Liebe zu gutem Essen und Trinken und ich wusste gleich: hier bist du richtig! Als gelernter Koch und Küchenmeister mit mittlerweile

40 Jahren Berufserfahrung in der (internationalen) Gastronomie habe ich im Laufe der Zeit schon so einige Trends kommen und gehen gesehen, das Thema Nachhaltigkeit ist für mich aber zur Selbstverständlichkeit geworden – es geht uns schließlich alle an. Daran arbeiten wir beim Studentenwerk aktuell an allen Fronten und werden hier in Zukunft viel Neues präsentieren. Beim Speiseplan haben wir schon mal begonnen (siehe nebenstehenden Bericht) und bieten zukünftig täglich in allen Mensen ein veganes Gericht an. Ich sehe mich selbst als Dienstleister, der immer offen für Feedback und Wünsche ist. Sprech mich einfach an oder hinterlasst einen Kommentar in unseren Gästebüchern oder über die Facebook- und Instagram-Präsenzen unserer Gastronomie. Wir lesen sie in allen Einrichtungen täglich und setzen Anregungen, wie z.B. plastikfreie Backwaren in Triesdorf (siehe Bericht) nach Möglichkeit kurzfristig um. Einen schönen Frühlingsanfang und den FH-Studierenden einen guten Start ins Sommersemester wünscht Ihr

Ralph Schmidt, Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg

## Täglich veganes Essen in allen Mensen

Ab März gibt es täglich mindestens eine vegane Hauptspeise – und das in sämtlichen Mensen im Betreuungsbereich des Studentenwerks. Damit wird das bereits bestehende vegane Angebot weiter ausgebaut. Für Ralph Schmidt, Leiter der Hochschulgastronomie, ist die Akzeptanz dafür gegeben: „Die Nachfrage nach veganem Essen steigt stetig. Bei der Qualität der Produkte und natürlich beim Geschmack und der Vielfalt machen wir dabei keine Kompromisse. Wir möchten alle unsere Gästegruppen, egal ob vegan-, vegetarisch- und Fleisch-Fans, gleichermaßen zufriedenstellen. Der neue Speiseplan bietet dabei möglichst viel Auswahl. Natürlich bedeutet täglich vegan einen noch höheren Personalaufwand, was auch die Preisgestaltung beeinflussen könnte“.

Zukünftig soll die vegane Vielfalt weiter ausgebaut und auch verstärkt vegane Desserts und Kuchen angeboten werden.



Unsere Profis kochen täglich vegan und geben ihr Wissen gerne weiter. Hier ein Bild vom letzten veganen Kochkurs in Erlangen.

Studenten **WERKs** März 2020  
Blitz Mensaspiseplan und aktuelle Infos



Die Echonauten spielen bei den Musenhäppchen in Nürnberg. Auch im Sommersemester geht die offene Bühne weiter!

Wir versorgen Studierende



www.werkswelt.de

in Mittelfranken,  
Eichstätt und Ingolstadt

## Hausrezept: Vanillehörnchen

Vanillehörnchen, in Oberbayern auch als Kipferl bekannt, von Hermine Hellwig, weltbeste Bäckerin aus unserer Cafeteria in Eichstätt und frisch im Ruhestand. Zum Abschied noch dieser leckere Rezeptklassiker.



Zutaten:

300 g Mehl Typ 405,  
250 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 3 Eigelb,  
150 g geschälte, gemahlene Mandeln, Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig in fingerdicke Stangen ausrollen.

In ca. 4 cm langen Stücke schneiden und Hörnchen formen.

Mit Abständen auf ein Blech mit Backpapier legen.

Bei 160 °C (Umluft) im Backofen hellgelb backen.

In einer flachen Schüssel (Suppenteller) 100 g Zucker mit 2 Päckchen Vanillezucker vermischen, die noch heißen Kipferl darin wälzen und dann abkühlen lassen.

Wohl bekomm's, Eure

Hermine Hellwig, ehemalige Leiterin der Cafeteria Eichstätt

## Abflug mit dem Heli

Besser kann man wohl nicht in den wohlverdienten Ruhestand starten: Hermine Hellwig, 29 Jahre beim Studentenwerk in der Cafeteria Eichstätt beschäftigt und durch ihre Backkünste überregional bekannt, feierte vergangenen Monat ihren Abschied. Das Besondere daran: dank einer Crowdfunding-Aktion von Studierenden der KU Eichstätt konnte ihr Traum von einem Hubschrauberrundflug am gleichen Tag erfüllt werden. Nach der offiziellen Verabschiedung durch Geschäftsführer Mathias M. Meyer und dem Leiter der Hochschulgastronomie Ralph Schmidt, ging es für Frau Hellwig mit verbundenen Augen zum Flugplatz und dann hoch hinaus. Ein herzliches Dankeschön an alle, die diese großartige Aktion möglich gemacht haben! Auf guten Kuchen in der Cafeteria müssen unsere Gäste aber auch künftig nicht verzichten: eine Nachfolgerin als Backfee ist bereits gefunden! Bilder und Video: [www.facebook.com/mensa.eichstaett](http://www.facebook.com/mensa.eichstaett)



Verabschiedung von Hermine Hellwig. Im Bild v.l.: Ralph Schmidt (Leiter Hochschulgastronomie), Mathias M. Meyer (Geschäftsführer Studentenwerk Erlangen-Nürnberg) und Mensaleiter Simon Czernoch.

## Plastikfrei in Triesdorf

In der Mensateria Gastwirtschaft zum Adler in Triesdorf gibt es seit kurzer Zeit aufgrund einer Umstrukturierung des Thekenbereichs Backwaren nur noch ohne Plastikverpackung. Für den Transport außer Haus können umweltfreundlichere Papierverpackungen genutzt werden. Ralph Schmidt, Leiter der Hochschulgastronomie, sieht den Verzicht auf plastikhaltige Umverpackungen als kleinen, aber wichtigen Teil des Umweltschutzes: „In Triesdorf konnten wir diesen Teil unseres Nachhaltigkeitskonzepts schnell umsetzen und arbeiten zukünftig ohne Plastikverpackungen. Aufgrund der geltenden Hygienevorschriften ist dies allerdings noch nicht an allen Standorten möglich – vollständig auf Plastik verzichten können wir daher aktuell noch nicht, werden aber übergreifend am Ball bleiben.“

## MSC-Zertifikat erneuert

Beim turnusmäßigen Audit durch die akkreditierte und unabhängige Prüffirma SGS wurde das MSC-Zertifikat für das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg wieder erneuert. Bei der Kontrolle wurden keinerlei Abweichungen von den Vorgaben festgestellt.

Geprüft wurden dabei die zentrale Hochschulgastronomie Erlangen sowie, stellvertretend für alle anderen Ausgabestellen, die Mensa Ansbach und Cafeteria Kochstraße. Seit 2010 erfüllt das Studentenwerk durchgängig alle Anforderungen, um das MSC-Siegel führen zu dürfen. Zur Vorbereitung und Kontrolle werden alle Betriebsstätten, die Gerichte mit MSC-Fisch ausgeben, während des Jahres laufend durch interne Audits überprüft.



## Tagescafé

für Studierende mit Kindern (0-5 Jahre)

Wann? mittwochs, 15-17 Uhr  
(Aktuelle Termine und Schließzeiten online)

Wo? Dutzendteichstraße 8, 90478 Nürnberg

Voll ausgestatteter Spielraum, im Sommer Außenbereich  
Kostenlos (inklusive Kaffee und Keksen für die Eltern!)

Regelmäßig stehen neben einer pädagogischen Fachkraft auch Fachleute zum Thema Studieren mit Kind als Ansprechpartner vor Ort zur Verfügung.

Weitere Informationen unter: [www.studitagescafe.de](http://www.studitagescafe.de)



[facebook.com/studitagescafe](https://facebook.com/studitagescafe)

## Student des Jahres an der FAU

Sagithjan Surendra wird in diesem Jahr vom Deutschen Hochschulverband (DHV) und vom Deutschen Studentenwerk (DSW) als „Student des Jahres“ ausgezeichnet. Der Student der Molekularen Medizin an der FAU ist Vorstandsvorsitzender und treibende Kraft des „Aelius Förderwerks e. V.“, das Schülerinnen, Schülern und Studierenden mit Workshops, Mentoringprogrammen und Beratung dabei unterstützt, ihren Bildungsweg selbstbestimmt zu gehen.

Studentenwerks Geschäftsführer Mathias M. Meyer informierte sich bei einem gemeinsamen Mittagessen über seine Arbeit: „Neben dem Studium in diesem Umfang ehrenamtlich tätig zu sein, ist eine beeindruckende Leistung – meinen tiefsten Respekt dafür. Auch wir beraten und fördern Studierende und wissen daher, wie wichtig diese Aufgabe ist.“ [www.aelius-foerderwerk.com](http://www.aelius-foerderwerk.com)



Sagithjan Surendra (r.) und Mathias M. Meyer, Geschäftsführer Studentenwerk Erlangen-Nürnberg beim gemeinsamen Austausch.

Nur vom Studentenwerk:

# DAS SPIEGEL-PAKET

März - April 2020



**Für den Kopf**  
Ein **SPiegel** Campus-Ticket +  
Ein **SPiegel** Geschichte  
**Für die Power**  
Vitalis Kraftfutter  
Der Müsli-Snack  
**Fürs Herz**  
Ein Getränk nach Wahl:  
• Kaffee • Kakao • Tee

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

## Mensaspeiseplan für März 2020

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mo 02.03.	1 R S Nudeln Wz m. Fleischbällchen 1,Wz,Mi,Sen u, Tomatensoße 1,4,Wz,Mi,Sel	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	2 G Hähnchenbrust Wz mit Champignonsahnesoße 1,Wz,Mi	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Pita Gyros mit buntem Krautsalat und Joghurt-Dip 1,7,9,So,Su	2,59 €	3,59 €	5,18 €
Di 03.03.	1 G Gnocchi mit Rucola, Geflügelsalami und geriebenem Mozzarella 4,7,Wz,Ei,Mi	2,81 €	3,81 €	5,62 €
	2 S Schweineschnitzel gebacken „Wiener Art“ Wz,Ro mit Zitrone	2,25 €	3,25 €	4,50 €
	3 V Weizennudeln mit Tofuwürfeln und allerlei Sprossen Wz,So	2,08 €	3,40 €	4,16 €
Mi 04.03.	1 R Bifteki Ei,Mi mit buntem Krautsalat 1,7,9,Su, Reis und Sour-Cream-Dip Mi	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	2 S Schweinesteak „Jäger Art“ Wz,Sei,Ge	2,27 €	3,27 €	4,54 €
	3 V Soja-Mais-Chili Wz,Sei,So mit Paprikareis	1,85 €	3,40 €	3,70 €
Do 05.03.	1 S Paprikarahmgulasch vom Schwein 1,Wz,Mi,Sei,Ge mit Nudeln Wz	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G Gebackenes Hühnerkeulenschnitzel Wz,Ei mit Zitronen-Dip 5,Wz,Ei,Mi	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Rote Beete Puffer Wz mit Apfel-Senf-Dip So,Sen	1,98 €	2,98 €	3,96 €
Fr 06.03.	1 V Weizen Tortilla mit Gemüsefüllung 1,4,Wz,Sei und Kräuter-Dip So,Sen	2,57 €	3,57 €	5,14 €
	2 F Alaska-Seelachsfilet im Sesammantel F,Wz,Fi,Sei und Limetten-Dip 5,Wz,Ei,So,Mi	2,42 €	3,42 €	4,84 €
	3 R Geschmorte Rinderstreifen mit Chinagemüse und Sojasoße Wz,So	2,51 €	3,51 €	5,02 €
Mo 09.03.	1 G Hähnchenbrust im Knuspermantel Wz,Ei,Ge mit Cajun-Dip und Bulgursalat Wz	2,88 €	3,88 €	5,76 €
	2 V Indisches Kartoffelcurry mit Rosinenreis Wz,So	2,59 €	3,59 €	5,18 €
	3 V Ricotta-Tortellini Wz,Ei,Mi mit Tomatensoße 1,Wz,Mi,Sei	2,12 €	3,40 €	4,24 €
Di 10.03.	1 V Süßkartoffelpfanne mit Kürbiskernen und Pesto Rosso Man	2,78 €	3,78 €	5,56 €
	2 G Grünes Curry mit Putenfleisch, Kokos und Gemüse Wz,So	2,47 €	3,42 €	4,94 €
	3 S Schweineschnitzel Cipola mit Zitrone Wz	2,25 €	3,25 €	4,50 €
Mi 11.03.	1 V Sesamkartoffeln mit Kokospinatz 1,7,9,Su,Sei und Tomatensalat 1,7,9,Su	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 R Rindergeschmnetzeltes „Stroganoff“ 1,4,5,Wz,Mi,Sei,Sen,Ge	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	3 V Apfelstrudel Wz,Mi mit Vanillesoße Mi	1,85 €	3,40 €	3,70 €
Do 12.03.	1 V Pasta Peperonata 1,Wz	2,47 €	3,47 €	4,94 €
	2 S Grillteller 4,7,12 m, Krautsalat 1,7,9,Su u, Sour Cream-Dip Mi	3,24 €	4,24 €	6,48 €
	3 V Waldpilze in Kräuterrahm 1,Wz,So,Mi,Sei, Semmelkloß Wz,Ei,So,Mi	2,52 €	3,52 €	5,04 €
Fr 13.03.	<i>Die hochschulgastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks sind geöffnet, bitte beachten Sie die Informationen und Aushänge vor Ort!</i>			
Mo 16.03.	1 R Köfta Wz,Ei,Mi mit Gemüsereis 1,Sei und Pfefferminz-Dip Mi	2,57 €	3,57 €	5,14 €
	2 G Hähnchen Cordon Bleu Wz,Mi mit Zitrone	2,38 €	3,38 €	4,76 €
	3 V Ungarische Krautnudeln 1,Wz,So	2,29 €	3,40 €	4,58 €
Di 17.03.	1 G Hähnchensteak m, Balsamico-Zwiebeln u, Kartoffel-Maispüree 1,7,9,Wz,Ei,Mi,Su,Ge	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 R Lasagne Bolognese 1,4,Wz,Ei,Mi	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 V Süßkartoffel-Curry m, Kichererbsen Spinat und Basmatireis 7,So	2,79 €	3,79 €	5,58 €

S = Schwein R = Rind G = Geflügel L = Lamm W = Wild F = Fisch V = vegetarisch V = vegan MV = mensaVital B = Bio  
Beilagen sind nicht im Preis enthalten. Änderungen vorbehalten!  
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Coffein 4 = mit Konservierungsstoff 5 = mit Süßungsmittel 7 = mit Antioxidationsmittel 8 = mit Geschmacksverstärker 9 = geschwefelt 10 = geschwärzt 11 = gewachst 12 = mit Phosphat 13 = mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 30 = mit Fettglasur  
Allergene: Wz = Weizen (Dinkel, Kamut) Ro = Roggen Ge = Gerste Hf = Hafer Kr = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Er = Erdnüsse So = Sojabohnen Mi = Milch/Laktose  
Man = Mandeln Hs = Haselnüsse Wa = Walnüsse Ka = Kaschu (Cashew)nüsse Pe = Pekannüsse Pa = Paranüsse Pi = Schalenfrüchte Pistazien  
Mac = Macadamianüsse Sel = Sellerie Sen = Senf Ses = Sesam Su = Schwefeldioxid u. Sulfite Lu = Lupinen We = Weichtiere

### Hier könnte IHRE Anzeige stehen ...

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



Exzellenter Schutz vor Schädlingen.  
www.gesa.de

Hygiene überzeugend anders.



gesa

## Immer & überall

... täglich in allen Mensen:



Eintopf/Tagessuppe

auch in Bio-Qualität (DE-ÖKO-006)

eine große Schale Eintopf/Tagessuppe inkl. 1 Kaiserbrötchen  
Stud. 1,20 € / Bed. 2,20 € / Gäste 2,40 €



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 Buffet in Selbstbedienung

während der Vorlesungszeit

Preis nach Gewicht und Auszeichnung

## Mensaspeiseplan für März 2020

Ausgabe	Studierende	Bedienstete	Gäste	
Mi 18.03.	1 S Schweineschnitzel „Wiener Art“ Wz,Ro mit Zitrone und Kartoffelsalat 1,Sen	2,95 €	3,95 €	5,90 €
	2 V Polenta mit Paprika, Zucchini und Tomaten Wz,10	2,69 €	3,69 €	5,38 €
	3 Tipp des Tages			
Do 19.03.	1 V Auberginengyros mit Reis und Tsatsiki	2,94 €	3,94 €	5,88 €
	2 R Fränkischer Sauerbraten 1,7,9,Wz,Mi,Sei,Su	3,02 €	4,02 €	6,04 €
	3 V Pasta Wz mit Broccoli und Paprika 1,4,Wz,Mi	1,89 €	3,40 €	3,78 €
Fr 20.03.	1 F Backfisch F,Wz,Ei,Fi,Mi,Sen mit Kartoffeln und Eier-Quark-Dip 5,Wz,Ei,So,Mi,Sen	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 G Hähnchenbrust Wz mit Zwiebelsahnesoße 1,Wz,Mi,Sei,Ge	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Thai-Nudelgemüse-Pfanne mit Erdnüssen in Kokossoße Wz,Er,So	2,29 €	3,40 €	4,58 €
Mo 23.03.	1 G Linsentopf 1,Sei,Sen mit Putenwienerle 1,4,7	1,87 €	3,40 €	3,74 €
	2 R S Köttbullar Wz,Ei,Mi m, Preiselbeeren, Rahmsauce 1,Wz,Mi,Sei,Ge u, Kartoffelpüree Mi	2,48 €	3,48 €	4,96 €
	3 V Wildreispfanne mit frischen Egerlingen und Paprika	2,79 €	3,79 €	5,58 €
Di 24.03.	1 S Schweinegeschmnetzeltes „Züricher Art“ 1,4,Wz,Mi,Sei,Ge und Spätzle 1,Wz,Ei	2,52 €	3,52 €	5,04 €
	2 G Putensteak mit Pfefferrahmsauce 1,Wz,Mi,Sei,Ge	2,85 €	3,85 €	5,70 €
	3 V Erbsen-Quinoa-Frikadelle Sei mit Senf-Dip Sen	1,97 €	2,97 €	3,94 €
Mi 25.03.	1 S Schweine Cordon Bleu 1,4,7,Wz,Mi mit Kartoffelsalat 1,Sen und Zitrone	2,82 €	3,82 €	5,64 €
	2 V Pasta Funghi	1,89 €	3,40 €	3,78 €
	3 V Falafel mit Salat Wz türkischem Reis Wz und Tomatenchutney	2,85 €	3,85 €	5,70 €
Do 26.03.	1 R Gnocchi Hackpfanne mit Süßkartoffeln Wz,Ei,Mi	2,94 €	3,94 €	5,88 €
	2 V Gemüseschnitzel Wz mit Couscoussalat 1,7,9,Wz,Su und Chilli-Dip So,Sen	2,87 €	3,87 €	5,74 €
	3 Tipp des Tages			
Fr 27.03.	1 F A-Seelachsfilet im Kartoffelmantel Wz,Mi, Zitrone mit Spinatkartoffeln 1,Mi	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 V Grießbrei mit Kirschkompott und Zimt-Zucker Wz,Mi	1,75 €	3,40 €	3,50 €
	3 V Tagliatelle mit Paprika-Sojasahne-Soße und gehackten Walnüssen Wz,Wa,So	2,49 €	3,49 €	4,98 €
Mo 30.03.	1 V Feurige Pilzpfanne m, Paprika u, Mandelstiften, Couscous 9,13,Su u, Limetten-Dip So,Sen	2,98 €	3,98 €	5,96 €
	2 S 2 Schweinsbratwürste 7,12 auf Sauerkraut 1,4	2,65 €	3,65 €	5,30 €
	3 V Pasta mit Blattspinat und Gorgonzolasoße 1,4,Wz,Mi	1,79 €	3,40 €	3,58 €
Di 31.03.	1 R Chili con carne Wz,Sei mit Cajunreis Sei	2,05 €	3,40 €	4,10 €
	2 V Veggi-Nuggets Wz,Ei,Mi,Hf mit Kräuter-Dip 5,Wz,Ei,Mi	2,54 €	3,54 €	5,08 €
	3 V Vegane Tortellini mit Chili Pesto 1,Wz,Sei,Man	2,92 €	3,92 €	5,84 €
Mi 01.04.	1 V Karottencurry mit Erbsenpüree und geröstetem Sesam 1,Sei,So	2,84 €	3,84 €	5,68 €
	2 G Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone Wz	2,35 €	3,35 €	4,70 €
	3 V Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1,Wz,Ei,Mi	2,23 €	3,40 €	4,46 €
Do 02.04.	1 V Kartoffel-Kürbistopf mit Nussbrot 1,Wz,Sei,Ro,Wa	2,34 €	3,40 €	4,68 €
	2 S Fränkisches Schäufele mit Bratensoße Wz,Sei,Ge	3,45 €	4,45 €	6,90 €
	3 V Gnocchi mit Spinat, Paprikacreme und Kürbiskernen Wz,Mi	2,19 €	3,40 €	4,38 €
Fr 03.04.	1 V Kartoffeltaschen gef. mit Frischkäse M, Salat und Quark-Gurken-Dip 5,Wz,Ei,M,So,Sen	2,37 €	3,40 €	4,74 €
	2 S Rahmgeschmnetzeltes vom Schwein Wz,Mi,Sei,Ge	2,09 €	3,09 €	4,18 €
	3 V Pasta mit Gemüsebolognese Wz,Sei	2,05 €	3,40 €	4,10 €



### Impressum

Ausgabe Nr. 3,  
März 2020  
Herausgeber:  
Studentenwerk  
Erlangen-Nürnberg  
Hofmannstraße 27  
91052 Erlangen

Mathias M. Meyer,  
Geschäftsführer

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

Layout:  
Sebastian Fischer,  
Uwe Scheer  
Fotos:  
Karin Stöhr (Editorial)  
Druck:  
Druckerei C. Fleßa GmbH  
Auflage: 5.000



## Veggie Zone

St. Paul

Nürnberg, Dutzendteichstraße 24,  
bei der Mensa Regensburger Straße

### Komplett veganes Angebot!

Während der Semesterferien  
vom 07.02. bis 19.04.  
geschlossen