

SPIEGEL-EI

www.studentenwerk-dresden.de

Alles Gute für 2012



Das Jahr 2011 liegt hinter uns – wir schauen voraus.

Martin Richter, Geschäftsführer des Studentenwerks Dresden, wünscht den Studierenden alles Gute für 2012. Worauf er sich im neuen Jahr besonders freut, lesen Sie auf

Seite 2

Mensa Johannstadt bereichert den Campus Johannstadt



Es ist dem Team von Enrico Möckel anzumerken, dass es gut läuft, die Zahlen stimmen, das Essen schmeckt und die Zusammenarbeit mit den insgesamt sieben Mitarbeitern ist sehr gut.

Seite 3

Kein Buch mit sieben Siegeln



Nachgefragt – Im Gespräch mit Jana Greiner, Leiterin des Geschäftsbereichs Studienfinanzierung im Studentenwerk Dresden.

Seite 5

... mit Mensa-Speiseplan
9. Januar bis 5. Februar

Weiterhin
in dieser Ausgabe

„In letzter Zeit gab es keinen
Himbeertraum mehr ...“

Seite 4

Nachgefragt

Neues von der Baustelle Wu 1

Seiten 5

Campus 2020: Studentischer Ideenwettbewerb an der TU Dresden

Seite 6

Fünf Fragen an Shauna Merriman

Elena Dührkop – FSJ-lerin im
Studentenwerk

Seite 7

Mensa-Speiseplan:

9. Januar bis 5. Februar 2012

Seiten 8–15

Visionen im Tusculum – Vernissage
am 27.01.2012

Tangoball im Tusculum am 03.02.2012

Seite 16



Geschäftsführer wünscht Studierenden alles Gute für 2012

Das Jahr 2011 liegt hinter uns – wir schauen voraus. Martin Richter, Geschäftsführer des Studentenwerks Dresden, freut sich im neuen Jahr vor allem auf...

... die Fertigstellung begonnener Projekte – z.B. die Eröffnung des Studentenclubs Wu5 im Tusculum, den Bezug der Wohnheimplätze in der Wu 1, die Wiedereröffnung des Clubs DeziBar nach der Flut in Zittau, die Wiedereröffnung der Mensa „U-Boot“ im Potthoff-Bau.

... den Beginn neuer spannender Projekte, die uns in der Verbesserung der Wohnsituation, in der Kinderbetreuung, bei den gastronomischen Angeboten, bei der Beratung, bei der konzeptionellen Neuaufstellung unserer internationalen Arbeit aber auch in der Verbesserung unserer internen Abläufe und in der Kommunikation voranbringen.

... den Monat Juni. In diesem Monat entscheidet sich, ob die TU Dresden den Lohn für exzellente Arbeit ernten kann (Ich bin von der Exzellenz unserer Universität überzeugt).

... die Diskussionen über eine neue Qualität der Zusammenarbeit des Studentenwerks mit seinen Partnern, insbesondere auch mit den Hochschulen.

... Und wünscht den Studierenden, dass sie Zeit finden

... für ihre fachliche und persönliche Entwicklung. Hierzu zähle ich neben der Pflege von Freundschaften und Partnerschaften auch das Engagement füreinander, die künstlerische Betätigung, die politische Stellungnahme. Die Studienzeit ist eine einmalige Gelegenheit, sich auch auf diesen Feldern auszuprobieren und das Studentenwerk möchte dabei unterstützen.

Und was bleibt von 2011 in (schöner) Erinnerung?

Es gab 2011 etliche Highlights. Für die Dresdner Hochschullandschaft gehört dazu die Eröffnung des neuen Campus in Johannstadt, auf dem wir mit einer neuen Mensa präsent sein dürfen und damit endlich die Essensversorgung für die Berufsakademie, die Evangelische Hochschule und die Hochschule für Bildende Künste in einer Weise lösen können, wie wir es uns vorstellen.

Die Wiedereröffnung unserer Mensen und Wohnheime in Zittau und Görlitz nach der Beseitigung der Flutschäden gehörte für mich ebenso zu den Höhepunkten, vor allem wegen des beeindruckenden Engagements unserer Mitarbeiter, die trotz der schwierigen Verhältnisse stets ihr Bestes gegeben haben.

Auch die Einstellung der Arbeitnehmerüberlassung durch die Studentenhilfe 1919 GmbH und damit die Beendigung jahrelanger Diskussionen über dieses Thema gehört sicher in einen solchen Rückblick. In guter Erinnerung bleibt für mich auch die Entstehung unseres neuen Corporate Design – ich finde, das Ergebnis kann sich sehen lassen. Es ist zum Ausgangspunkt für ein Überdenken unserer eigenen Unternehmensphilosophie geworden – einem wesentlichen Thema für



Martin Richter, Geschäftsführer des Studentenwerks Dresden

2012, bei dem wir die Aspekte des „Zusammen“ und des „Wirkens“ noch etwas intensiver betrachten müssen. Die Perspektive muss sich weiten und neben der klassischen Beziehung zwischen dem Studentenwerk und den Studierenden weitere Partner in den Blick nehmen – die Hochschulen und die Hochschulstädte, für die unsere Angebote Standortfaktoren sind, aber auch die Erwartungen der Gesellschaft an uns, insbesondere mit Blick auf eine verantwortungsbewusste und nachhaltige Ressourcennutzung.

An dieser Stelle ein großer Dank an alle Studentenwerker. Ohne das Engagement seiner Mitarbeiter wäre das Studentenwerk nicht in der Lage, zu wirken und seinen sozialen Auftrag zu erfüllen. Was nützt die modernste Mensa, wenn das Essen, das darin gekocht wird, nicht schmeckt, was hilft das sanierte Wohnheim, wenn sich nicht ein Hausmeister engagiert darum kümmert, dass all die eingebaute Technik auch richtig funktioniert, was für einen Eindruck hinterlässt das BAföG-Amt, wenn die Mitarbeiter darin nicht freundlich und kompetent sind. So ist jeder Mitarbeiter als Teil des Studentenwerks mit dafür verantwortlich, in welcher Qualität wir unsere Leistungen anbieten und wie das Studentenwerk wahrgenommen wird. Deshalb können wir nur erfolgreich sein, wenn wir alle zusammenwirken, um zusammen zu wirken. Und hier möchte ich die Studenten unserer Hochschulen in meinen Dank einschließen. Sie sind kritische Nutzer unserer Leistungen, vor allem aber sind sie Mitgestalter, denn das Studentenwerk lebt und entwickelt sich, wenn Menschen sich für die Sache einbringen, Lob und Kritik üben, Verbesserungsvorschläge machen und bereit sind, mitzumachen.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen ein friedvolles und erfolgreiches Jahr 2012, in dem wir mehr als bisher **Zusammen.Wirken**.

Martin Richter
Geschäftsführer des Studentenwerks Dresden

Johannstadt. Der Campus lebt – Mensa gut besucht

Seit Mai 2011 ist Enrico Möckel der ‚Chef de Cuisine‘ in der Mensa Johannstadt. „Küchenleiter“ heißt das banale deutsche Wort dafür.

Es ist dem Team von Enrico Möckel anzumerken, dass es gut läuft, die Zahlen stimmen, das Essen schmeckt und die Zusammenarbeit mit den insgesamt sieben Mitarbeitern funktioniert.

Seit der Eröffnung der Mensa im Mai ging die Anzahl der verkauften Portionen stetig nach oben. Waren am Anfang noch viele Medizinstudenten „zu Besuch“ gekommen (die sonst in der Mensologie auf der Blasewitzer Straße speisen), sind es seit Beginn des Wintersemesters 2011/2012 vor allem die Studierenden des Johannstädter Campus, die sich das Mittagessen schmecken lassen. Die Mensa vervollständigt den Campus neben der Berufsakademie Sachsen/Staatliche Studienakademie Dresden (BA) und der Evangelischen Hochschule Dresden (EHS). Im Gebäude selbst befinden sich Labore der BA und die Bibliothek beider Hochschulen.



Unter einem Dach: Bibliothek, Mensa und Labore

Küchenleiter Enrico Möckel weiß die Mensaleiterin der Mensologie, Erika Mäser, in allen Fragen hinter sich. Mit ihr bespricht er Dienstpläne, Speisepläne und alle Fragen, die auftauchen. Im Großen und Ganzen ist er aber sein eigener Herr in „seiner“ Mensa Johannstadt.

Enrico Möckel hat bereits 13 Jahre in der freien



Seit Mai in Betrieb: Mensa in Johannstadt



Kocht gern für die Studenten des Johannstädter Campus: Küchenchef Enrico Möckel

Gastronomie gearbeitet. Doch er sagt selbst, dass „... es etwas ganz anderes ist, in einer Mensa innerhalb von etwa zwei Stunden bis zu 900 Essen bereitzuhalten... das kann ich nicht mit meiner vorherigen Tätigkeit vergleichen. Es ist erstaunlich, dass auch bei solch großen Portionen noch abwechslungsreich und gesund gekocht wird.“

Die 250 Plätze sind immer gut gefüllt, besonders zwischen 12.00 und 13.00 Uhr. Allen Studierenden, die die Möglichkeit haben, zu wählen, sei empfohlen, vor 12.00 Uhr oder nach 13.00 Uhr zu kommen, dann steht der große Schwung noch bevor bzw. ist vorbei.

Im Sommer wird dann wieder die Terrasse geöffnet und die Außenplätze tragen erheblich zur Entlastung des Saales bei.

Die Lage der Mensa mitten zwischen den beiden neu eröffneten Hochschulen und in Nachbarschaft der altehrwürdigen Hochschule für Bildende Künste (HfBK/Standort Güntzplatz) ist für die Mensa Garantie, dass das Essen „gut weggeht“. Der Rekord von 1.000 Essen pro Tag wurde schon im Oktober gebrochen. Die Auswahl zwischen Putenschnitzel mit Rahmsoße, Mandelbroccoli oder Hausgemachtem Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Lasagne Bologneser Art (Beispiel vom 20.12.11) fällt nicht leicht. Wenn doch noch ein schmackhaftes Dessert lockt... bleibt nur, den Studierenden in Johannstadt einen Guten Appetit zu wünschen!

Anja Buch





„In letzter Zeit gab es keinen Himbeertraum mehr als Dessert, bitte wieder anbieten ...“

Was Studierende sich von „ihrer“ Mensa wünschen. SPIEGEL-EI schaut in die Rubrik „Bemerkungen/Allgemeines“ der Mensen-Umfrage 2011.

In jeder Mensen-Umfrage gibt es ein Textfeld, in dem die Studierenden ihre Bemerkungen eintragen können. Diese allgemeinen Bemerkungen werden ebenso wie die „Einzelbewertungen“ (z. B. Wartezeit, Speisenangebot, Speisenqualität, Freundlichkeit) mit den Mensaleitern ausgewertet und – wenn möglich – kommt es zu Veränderungen bzw. Verbesserungen im Sinne der Studenten. Manchmal sind die Bemerkungen nicht ganz frei von (unfreiwilliger?) Komik. Hier nun einige Highlights, die wir unseren Lesern nicht vorenthalten möchten. (Die Bemerkungen wurden im Original übernommen, ohne an der Rechtschreibung etwas zu verändern!)

MENSOLOGIE: Stundenpläne Studenten bitte so legen, dass nicht alle 12.30 in die Mensa strömen // wann gibts endlich mal „Flecke“ ??? // Nicht so viel Spinat // Ärzte mit Kittel darauf hinweisen, dass Kittel beim Essen unerwünscht
JOHANNSTADT: Eingerichtet wie ein Kindergarten ... naja und vielleicht ein bisschen klein... // Der Küchenchef sollte mehr lachen ...

NEUE MENSA: den vegi-tag abschaffen, da es immer vegetarische speisen im angebot gibt. aus gründen der gleichbehandlung sollte ansonsten ein fleischi-tag eingeführt werden // Es sollte piepsen, wenn man die Karte vom Bezahlterminal nehmen kann. Angabe von Nährwerten bei den verschiedenen Essen // mehr Donuts :-)// Den chip wieder einführen, das ding am schlüssel haben ist besser als einen kartenslot verschwenden Buchteln! =)// Idela wäre eine Anzeige im Internet, wo es wie voll ist// Mehr Fleisch, gell // alten Emeal wieder einführen! Die Schlüsselbundvariante war einfach super! // Weiter so - ich denke die Dresdner Mensen sind mit die besten in Deutschland // -Mensaflattrat - öfter all you can eat // WIEDER DIE GROSSE (Tetrapack-)SCHOKOLADENMILCH IN DER CAFETERIA!! // Halten Sie - trotz sommer-



Auf der Beliebtheitskala ganz oben: Alte Mensa Mommsenstraße, hier: Säulensaal

lochfüllender Artikel der DNN - am Veggie-Day fest! // bei der sanierung möglichst viel von der architektur der ddr-moderne bewahren! // Die Mensa Bergstraße sollte dringend den maroden Stil der 70er loswerden. Außerdem sind die verschiedenen Aufgänge ein Problem, da wenn man in der Gruppe kommt und verschiedene Aufgänge benutzt, man sich danach nicht mehr wieder findet. So muss man oft den selben Ausgang benutzen. // in letzter Zeit gab es keinen Himbeertraum mehr als Dessert, das wünsche ich mir häufiger ...

ALTE MENSA: Da bleiben keine Wünsche offen. Campus braucht noch eine solche mensa, da sie zu Stoßzeiten hoffnungslos überfüllt ist. // Die Stühle passen nicht richtig unter die Tische, sodass das Hinsetzen zum Einparkvorgang gerät. Hier ggf. defekte Sitzmöbel gegen solche mit geringerem Beinabstand austauschen. // Die Stühle der Mensa sind sehr gewöhnungsbedürftig. Da die Stuhlbeine ziemlich weit nach außen ragen, hat man nie wirklich genügend Platz, wenn man direkt nebeneinander sitzt. Die Stuhlbeine kommen mit den Tischen und mit den Stuhlbeinen des Nachbarns ständig in Berührung. // -bin sehr zufrieden, vor allem mit der Freundlichkeit der Angestellten und dem geschmack des Essens - leider ist es immer sehr voll, was wohl daran liegt, dass viele Studenten den Service der

Alten Mensa zu schätzen wissen // wartezeiten sind oft zu lang//lange schlangen halten einen vom essen ab/schrecken ab // bitte weniger Creme (Sauce Hollandaise, etc.) auf die Pizzastücke, vielleicht könnte man das auch zum Selbstnehmen machen, sehr nettes Personal, große, variable Auswahl für eine Mensa, viele Sitzmöglichkeiten (zumindest nach 13 Uhr) --> gut!

MENSA REICHENBACHSTRASSE: Passt alles // Mehr Bio- bzw. Produkte aus nachhaltiger und ökologischem Anbau. Hinweisschilder dazu!! Mehr Getränke und Nachspeisen in der Asia-Theke // alles ok wie es ist // ich finde die ASIATHEKE grossartig!!!! kleine/grosse/vegetarische/nicht-vegetarische portion das ist super. vielleicht kann es noch ein weiteres gericht dazu geben, oder ein weiteres spezial, z.b eine aisatische suppe oder nachspeise. den speisesaal der asiatheke sowie die angrenzende terrasse sind toll. die übrigen räume haben eher eine schwimmbad-atmosphäre. zudem sind die warteschlange häufig sehr lange // -längere Öffnungszeiten, sodass man auch nach der Stunde, die 14:50 endet, noch bequem essen kann und ein reichhaltiges Angebot hat. Wenigstens ein veganes Gericht am Tag.

Mehr dazu: http://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/umfrage_auswertung.html

Kein Buch mit sieben Siegeln – Vertiefte Infos zu einzelnen „BAföG-Fragen“

Nachgefragt – Im Gespräch mit Jana Greiner, Leiterin des Geschäftsbereichs Studienfinanzierung im Studentenwerk Dresden. An dieser Stelle soll in regelmäßigen Abständen häufig gestellte Fragen (FAQs) zum Thema Studienfinanzierung näher „beleuchtet“ werden.

FAQ: Haben Studierende einen Förderungsanspruch zwischen dem Ende der Bachelorausbildung bis zum Beginn des Masterstudiums?

Jana Greiner: Förderungsrechtlich endet die Hochschulausbildung in dem Monat, in dem die letzte Prüfung stattfindet. Ob der Einzelne danach noch bis zum Semesterende eingeschrieben ist, ist förderungsrechtlich nicht beachtlich. Auch dann nicht, wenn er zur Notenverbesserung nach einem erfolgreich abgelegten Freischuss den letzten Prüfungsteil wiederholt.

Wird im unmittelbar nach dem Abschluss als Bachelor folgenden Semester das Masterstudium begonnen, handelt es sich bei diesem Studium gemäß § 2 Abs. 5 BAföG um einen neu-

en Ausbildungsabschnitt. Die Förderungsvoraussetzungen entstehen für das Masterstudium ab dem Monat, in dem die Lehrveranstaltungen beginnen. Es ist ein neuer Antrag auf Ausbildungsförderung erforderlich. Haben Sie Ihr Bachelorstudium nur zwei Monate vor Beginn der Masterausbildung abgeschlossen (z. B. Prüfung im August für Studienbeginn Master im Oktober), kann Ausbildungsförderung gemäß § 15b Abs. 2 BAföG für den Monat September als Überbrückung geleistet werden, wenn Sie den Antrag auf Ausbildungsförderung für Master zumindest bis zum Ende des Monats September eingereicht haben. Liegen zwischen dem Ende der Bachelorausbildung und dem Masterstudium mehr als ein Monat, kann eine Überbrückungsförderung nach den Vorschriften des BAföG nicht erfolgen.

Zusatzfrage: Ist es für Bachelorabsolventen möglich, zwischen dem Bachelorstudium und dem Masterstudium ein oder zwei Semester zu pausieren, um zum Beispiel zu arbeiten oder ins Ausland zu gehen? Gibt es eine Frist, die nicht überschritten werden darf, um noch anspruchsberechtigt zu sein?

Jana Greiner: Nein, wie schon oben gesagt, mit dem Masterstudium beginnt ein neuer Ausbildungsabschnitt. Es spielt keine Rolle, wie viel Zeit zwischen dem Bachelor- und dem Masterstudium vergangen ist, wichtig ist hingegen



Kennt sich aus mit den Fragen der Studierenden: Jana Greiner, Geschäftsbereichsleiterin Studienfinanzierung im Studentenwerk Dresden.

das Alter der/des Studierenden. Er oder sie darf das 35. Lebensjahr nicht vollendet haben. Ein weiteres Kriterium für die Förderfähigkeit ist, dass es sich bei dem vorherigen Abschluss um einen Bachelor handeln muss. Nur ein Masterstudium nach einem Diplomstudium ist nicht förderfähig! Ebenso wenig ist es für das BAföG relevant, welche Fachrichtung eingeschlagen wird. Ob das Masterstudium auf das Bachelorstudium aufbaut, spielt keine Rolle. Spiegel-Ei bedankt sich für die Auskünfte! Weitere Infos unter: <http://www.studentenwerk-dresden.de/finanzierung/faq.html>.

Wohnen

NEUES von der Baustelle Wu 1

Die zweite Bauphase hat im Oktober für alle ersichtlich mit der Gerüststellung begonnen, die ersten Fenster werden eingebaut und an der Fassade wird gearbeitet. Die Tiefbauarbeiten zur Medienversorgung des Gebäudes sind abgeschlossen, die Demontage- und Abbrucharbeiten als Vorleistungen für alle nachfolgenden Rohbau- und technischen Gewerke sind erfolgt. Die Gewerke stehen im geplanten Soll des Bauablaufplanes – die Witterung hilft uns dabei. Glück gehabt – abwarten, wir stellen uns den Herausforderungen. Für ei-

nen plötzlichen Wintereinbruch liegt ein alternativer Bauablauf zur Abstimmung der Gewerke bereit. Alle Hauptleistungen sind beauftragt. Die Leistungsverzeichnisse einiger Ausbaugewerke und die Lose der Ausstattung und Möblierung werden derzeit erstellt und im Wettbewerb die Angebote eingereicht.

Norbert Wieczorek

Aus alt mach' neu: Die Arbeiten am letzten noch unsanierten Wohnheim des Komplexes Wundtstraße sind im vollen Gange und auch voll im Zeitplan! Foto: Jakob Semmer





Kurz & Knapp

Ausschreibungsfrist für studentische Sitze im Verwaltungsrat des Studentenwerks verlängert

Nachdem seit Mitte November die drei studentischen TU-Sitze im Verwaltungsrat des Studentenwerks ausgeschrieben waren, einigte man sich darauf, die Wahl auf den 19. Januar 2012 zu verlegen und entsprechend die Ausschreibungsfrist bis zum 16. Januar 2012, 13 Uhr, zu verlängern. Gründe hierfür sind (neben weiteren), dass von vier Kandidaturen eine zurückgezogen wurde, am Wahltag nicht alle Kandidaten zur Befragung anwesend sein konnten und die Ausschreibung nicht weiter in die Fakultäten hineingetragen wurde. Seitens der HTW wurde einstimmig das langjährige StuRa-Mitglied Denny Meirich in der StuRa-Sitzung vom 22.11. in den Verwaltungsrat gewählt. Die Tätigkeitsbeschreibungen können im Internet unter www.stura.tu-dresden.de nachgelesen werden.

Bericht: Die Entwicklung des deutschen Hochschulsystems im internationalen Vergleich

Ein neuer Bericht des HIS-Instituts für Hochschulforschung (HIS-HF) gibt Auskunft über die sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen des Studiums im deutschen Hochschulsystem im Vergleich mit anderen europäischen Ländern. Der Bericht wurde im Rahmen des Projekts EUROSTUDENT erstellt und beruht auf der Befragung von mehr als 200.000 Studierenden in 25 Ländern im Zeitraum von 2008 bis 2010. Durch den internationalen Vergleich wird deutlich, in welchen Bereichen das deutsche Hochschulsystem vor Herausforderungen steht. Daneben bietet die Beschreibung der Situation in anderen Ländern Denkansätze für die erfolgreiche Weiterführung der Reformen in Deutschland.

http://www.his.de/pdf/23/Eurostudent_deutsch_web.pdf

PePP – Ein Projekt von Studenten für Studenten...

... das ist das PePP-Programm (ehemals Sozialprogramm) des Studentenwerks Dresden. Bei über 40 verschiedenen Vereinen aus dem sozialen, pädagogischen und kulturellen Bereich findet sich garantiert die passende Aufgabe. Wir bieten interessenorientierte Beratung bei der Suche nach einem passenden Projekt, Verein, oder Praktikum oder die perfekte ehrenamtliche Beschäftigung, um über den Tellerrand zu schauen und Erfahrungen zu sammeln! Mehr Infos unter www.pepp.studentenwerk-dresden.de

Ansprechpartner: Linda Püschel, Markus Döscher (pepp@studentenwerk-dresden.de) und Sandra Simond (sandra.simond@studentenwerk-dresden.de)

Sprechzeiten: Di 9–12 / Do 13–16 Uhr
Adresse: PePP-Programm, 2. Etage, Zimmer 240, Fritz-Löffler-Straße 16, (rechter Eingang, Eingang des Studentenwohnheims),
Telefon: 0351 4697-741

Campus 2020: Studentischer Ideenwettbewerb an der TU Dresden

Im WS 2011/12 startet die erste Runde zum Thema „Zugangs- und Schließsysteme“ mit Preisgeldern in Höhe von insgesamt 3000 Euro.

Ein moderner Campus braucht kreative Ideen. Die Ideen der Studierenden der TU Dresden zur Gestaltung ihres Campus sollen deshalb nach einem ersten Probelauf in einem jährlich stattfindenden Ideenwettbewerb mit dem Motto „Campus 2020“ eingefangen und prämiert werden.

Der erste Wettbewerbsdurchgang sucht moderne und zukunftsfähige Ideen rund um campusweite Zugangs- und Schließsysteme: Kreative, gewagte, verblüffend simple oder auch überraschende Vorschläge. Möglicherweise werden sogar erweiterte Anwendungsbereiche einbezogen wie Mensa-Abrechnung, Bibliotheksnutzung, Kopierer, Wegweiser, etc. Die besten Ideen unterstützt die T-Systems Multimedia Solutions GmbH mit Preisgeldern in Höhe von insgesamt 3000 Euro. Das Studentenwerk sponsert darüber hinaus Mensagutscheine.

Prof. Nagel, ZIH, der an der TU Dresden für den Wettbewerb verantwortlich ist, fasst den

Begriff Zugang dabei sehr weit: „Wir können nur ahnen, welche Technologien uns in den nächsten Jahren erwarten und in welchem Maße die unterschiedlichen Bereiche unseres Alltags dadurch verändert werden. Der Einsatz innovativer Identifikationstechnologien hat bereits heute zu effizienten Prozessen, neuen Produkten und innovativen Dienstleistungen geführt. Mit diesem Ideenwettbewerb wollen wir zunächst herausfinden, welche Vorstellungen unsere Studierenden zu solchen Fragen entwickeln. Beispielsweise dazu, wie wir uns in Zukunft auf dem Campus bewegen werden, welche Türen sich wem und auf welche Weise öffnen.“

Wichtigste Teilnahmebedingung ist, dass die Ideenskizze von einem interdisziplinären Team von Studierenden der TU Dresden stammt – dass die Studenten also über Fächergrenzen hinweg denken. Die für den Wettbewerb eingerichtete Webseite stellt deshalb u.a. ein Forum zu Verfügung; hier haben Interessierte die Chance, sich zu einem Team zusammen zu finden. Die ersten Ideenskizzen müssen bis spätestens zum 27. Januar 2012 elektronisch eingereicht werden.

Anmeldung und weitere Informationen:

<http://tu-dresden.de/campus-2020>





Fünf Fragen an ...

... Shauna Merriman aus Californien

SPIEGEL-EI: Shauna, was studieren Sie?

Shauna Merriman: I am a Meisterschülerin at the hfbk, and my focus is in sculpture.

(Ich bin Meisterschülerin an der HfBK, mein Fokus liegt auf der Bildhauerkunst.)

SPIEGEL-EI: Woher kommen Sie?

Shauna Merriman: I am from the United States. I was born in California, and come from Ohio especially to study here.

(Ich bin in Kalifornien geboren und kam aus Ohio zum Studium nach Dresden.)

SPIEGEL-EI: Wie gefällt Ihnen Dresden als Studienstandort und als Wohnort?

Shauna Merriman: Dresden is a wonderful place for me to live and study. Architecturally and artistically, it is inspirational. Additionally, I find the quality of living nice because it is a city with a „small-town“ feel, and also because it is so

close to nature, such as the Elbe and Heide. I enjoy living in the Neustadt because of the diversity and culture.

(Dresden ist für mich ein wunderbarer Ort zum Leben und Studieren, Architektur und Kunstszene der Stadt inspirieren mich. Nicht zuletzt finde ich die Lebensqualität gut, denn Dresden gibt mir das Gefühl, in einer „kleinen Stadt“ zu wohnen, die Natur ist ganz nah, wie die Elbauen und die Heide. Ich genieße es, in der Neustadt zu wohnen, ein vielseitiger Ort voller Kultur.)

SPIEGEL-EI: Gehen Sie oft in die Mensa?

Shauna Merriman: I have never been there, but I want to try it.

(Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber das werde ich nachholen.)

SPIEGEL-EI: Haben Sie einen Wunsch, den das Studentenwerk erfüllen könnte?

Shauna Merriman: I wish that hfbk students could take language courses at the TU. In my case, I would like to learn German, which is not a requirement for my studies, but necessary



Hat die „schönen Ecken“ der Stadt schon entdeckt: Shauna Merriman, Masterstudentin an der HfBK Dresden

since I do not speak the language but plan to be here 2 years.

(Ich wünschte, ausländische Studenten der HfBK könnten an den Deutsch-Kursen der TU Dresden teilnehmen. In meinem Fall ist die Sprache zwar nicht zwingend Voraussetzung, um zu studieren. Aber da ich zwei Jahre in Dresden bleiben werde, möchte ich auch die Sprache lernen.)



Erstmal richtig arbeiten ...

Elena Dührkop – FSJ-lerin im Studentenwerk

„Bevor ich gleich wieder die Schulbank drücke, geh' ich erstmal richtig arbeiten.“ Das dachte sich die Ahrensburgerin (Ahrensburg = Stadt in Schleswig-Holstein) Elena Dührkop und suchte sich eine FSJ-Stelle (FSJ = Freiwilliges Soziales Jahr) im Studentenwerk Dresden. Hier unterstützt sie jede Woche die Mitarbeiterinnen im Campus-Nest bei der Kurzzeitbetreuung der Kinder. Zusätzlich arbeitet sie einmal wöchentlich in der Kita Spielwerk. Im Rahmen der Sozialberatung kümmert sie sich um die Ausgabe der bewilligten Freitischmarken und um die Ablage. Die Koordination der Einsätze erfolgt im Studentenwerk.

Wie verschlägt es einen Menschen aus dem nördlichsten aller Bundesländer nach Dresden? Ganz einfach – der Freund studiert schon an der TU Dresden. Elena möchte in Dresden eine Ausbildung zur Medizinischen Fachangestellten abschließen, da lag ein Freiwilliges Jahr im Sozialen Bereich nahe. Der Paritätische Wohlfahrtsverband half bei der Suche und so ‚landete‘ sie beim Studentenwerk.



Elena Dührkop mag ihre Arbeit: Mit den Jüngsten im Campus-Nest, der Kurzzeitbetreuung des Dresdner Studentenwerks

„Die ersten vier, fünf Wochen waren sehr spannend, ich konnte behinderte Studierende auf ihren ersten Wegen durch den Campus begleiten. Im September und Oktober betreute ich fünf Erstsemesterstudenten, die mit mir telefonisch Termine vereinbarten und dann gingen wir gemeinsam die Wege ab, die für sie wichtig waren. Dabei machte ich ganz unterschiedliche Erfahrungen, manche Studenten mit Behinde-

rung möchten ihren Weg alleine finden, andere nehmen eine helfende Hand gerne an. Was ich vermisst habe, war eine Schulung vor Beginn des Freiwilligenjahrs zum Umgang mit Sehbehinderten, das hätte mir sehr geholfen. So wurde ich gewissermaßen ins kalte Wasser geworfen und musste schwimmen lernen.“ Mit einer Studentin aus den „Anfangszeiten“ hält sie bis heute Kontakt, obwohl inzwischen alle entweder persönliche Trainer haben oder mit Hilfe ihrer Kommilitonen zurechtkommen.

Nun sind die Tage im Studentenwerk etwas ruhiger geworden, Büroarbeit muss erledigt werden und Elena Dührkop widmet sich ihrer Arbeit mit den jüngsten Kunden des Studentenwerks: „Viel Freude macht mir der Dienst im Campus-Nest, die Arbeit mit dem studentischen Nachwuchs ist immer wieder eine Herausforderung. Ich kann nur jedem empfehlen, vor Studienbeginn ein praktisches Jahr einzuschieben, man lernt viel über sich selbst und findet heraus, wofür man sich eignet.“

Anja Buch



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im SPIEGEL-EI einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 09.01. | Di, 10.01. |
|--|--|---|
| Neue Mensa Am 11.1.12 findet wieder der Veggi-Tag statt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. | Königsberger Klopse in Kräutersoße mit Fingermöhren, Petersilienkartoffeln oder Petersilienreis S, R, F Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Romanesco, Herzoginkartoffeln oder Petersilienkartoffeln | Rindergulasch mit Champignons, Tagliatelle und Tomatensalat R Schweinesteak mit Tsatsiki, Kartoffelrösti oder Pommes frites, dazu griechischer Hirtensalat S |
| Alte Mensa Auflauf der Woche: Hähnchenfleischgratin mit Curry, Erdnüssen und Reis Eintopf der Woche: Vegetarischer Kohlrübeneintopf Pizza der Woche: Pizza Caprese | Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln S Feuerfleisch vom Rind mit Erbsen und Kartoffelkroketten R Broccoli-Nusseecke mit Paprikasoße, buntem Gemüse und Kartoffelpüree V | Schwedische Hackfleischbällchen mit Tomatensoße und bunten Spirelli S, R Seelachs im Backteig mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat F Blumenkohl und Wurzelgemüse in Kräuterrahm mit Schwenkkartoffeln und Rotkohlsalat V, A |
| Reichenbachstraße Ausgabe Erdgeschoss: Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasößen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen in zwei unterschiedlichen Größen an. | Jägerschnitzel mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree S, R Putenbrust mit Frischkäse, Schinken und Lauch gratiniert, dazu Sahnesoße und grüne Nudeln S Gnocchipfanne mit Gemüse und Champignons, dazu Tomaten-Frischkäsesoße V | Kartoffelpuffer Gärtnerin Art, dazu Kräutersoße V Schweinesteak mit Ei- und Parmesanhülle, dazu Spargel-Kohlrabisgemüse und Pommes Twister oder Kartoffeln S Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett, dazu Orangensoße und Kräuterkartoffeln |
| Mensologie  | Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Tomatensoße V Kasslersteak mit Ananas und Käse gratiniert, dazu Romanesco und Kartoffelbällchen S, R Straußensteak auf Kichererbsengemüse, dazu Kartoffelspalten | Gemüselasagne mit Basilikumsoße V, A Seelachs mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, dazu mediterraner Kartoffelsalat F Schweinefiletstreifen mit Penne in Spinat-Gorgonzolasoße A, S |
| Siedepunkt  | Kasslersteak mit Honig- Meerrettichkruste, dazu Porreegemüse und Bratkartoffeln mit Speck S Schafskäse Ozmir mit Kräutersoße, dazu Kartoffelbällchen und Rotkohlsalat V | Griechische Bratkartoffeln mit Tsatsiki und Salat V Seelachs in Kartoffel-Senf-Kruste, dazu Fingermöhren, Meerrettichsoße und Kartoffelpüree F |
| Johannstadt | Hausgemachte Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wienern und Brot S, R Rindergeschneitztes Stroganoff mit Roter Beete und buntem Gemüse, dazu Kartoffelrösti A, R | Frischer Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Käse, dazu Petersilienkartoffeln und Fruchtjoghurt V, A Schweineschnitzel mit Rahmporree und Kressekartoffelpüree S |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Helden gesucht

Das Deutsche Studentenwerk (DSW) schreibt den Wettbewerb „Studierende für Studierende: 5. Studentenwerkspreis für besonderes soziales Engagement“ im Wintersemester 2011/2012 zum fünften Mal aus.

Erneut sucht das DSW Studierende, die sich ehrenamtlich in herausragender Weise für ihre Kommilitonen auf dem Campus einsetzen. Der Bundeswettbewerb zeichnet vorbildlich Engagierte für ihre besonderen sozialen Projekte öffentlich aus. Voraussetzung ist, dass die Studierenden von einer vorschlagsberechtigten Person aus dem Hochschulbereich nominiert werden, denn eine Eigenbewerbung ist nicht möglich.

Mit dem 5. Wettbewerb möchte das Deutsche Studentenwerk

- ehrenamtlich engagierten Studierenden und ihren sozialen Projekten ein Gesicht geben und diese öffentlich anerkennen,
- Studierende anregen, sich aktiv für ihre Kommilitonen einzusetzen,
- fragen, ob das zunehmend knappere Zeitbudget von Studierenden einen Einfluss auf das soziale Engagement hat und welche Art der Anerkennung sich ehrenamtlich Engagierte wünschen.

Einsendeschluss: 13. Januar 2012

Jury-Sitzung: Spätsommer 2012

Preisverleihung: Herbst 2012

CLUB AQUARIUM

Studentenclub Aquarium e. V.
 St. Petersburger Straße 21
 01069 Dresden
 Telefon: +49(0351)/4 97 66 70
www.club-aquarium.de

Mo, 9.1., 21 Uhr

Faranto Party – Eintritt frei

Do, 12.1., 21 Uhr

Waterlounge

Sebastian Bestier präsentiert die Schrägerunde, ein Dresdner Workshop Projekt, bei dem es sich um Circuit Bending dreht. Musikalische Begleitung gibt's von Oliver Herrlich und Djokerface. Eintritt Frei

Do, 19.1., 21 Uhr

AC Vibes

Das außergewöhnliche Guitar'n'Drum Duo braucht nicht viel um sich gewaltig anzuhören. Lass dich von ihrem außergewöhnlichen Rock mitreißen. Eintritt frei

Do, 26.1., 21 Uhr

Orientalischer Abend

Raus aus dem kalten Januar und rein in ein südöstliches Vergnügen. Tritt gegen das Barpersonal an und verhandle um dein Getränk – bist du ausgefuchster als das Aquarium? Eintritt Frei



| Mi, 11.01. | | Do, 12.01. | | Fr, 13.01. | |
|---|---------|--|---------|--|---------|
| Eierflockensuppe, vier Quarkkälchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus | V | Dresdener Sauerbraten mit Apfelrotkohl, dazu Klöße oder Knödel | A, S, R | Gebratenes Hokifilet mit Kartoffelpüree und Salat | F |
| Mit Tomaten und Mozzarella gratinierte Hähnchenbrust, dazu Fenchelsalat, Pommes Twister oder Kurkuma Reis | | Schweineschnitzel m. Pommes frites u. Zitronenecke ODER Schweineschnitzel m. Zigeunersoße, dazu Buttererbsen, Petersilienkartoffeln o. Pommes frites | S, R | Schweinerückensteak mit Cremechampignons, dazu Buttererbsen und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | A, S, F |
| Bratkartoffeln mit Tomate und Mozzarella, dazu Salat | V | Griechische Hackfleischpfanne mit Hirtenkäse und Fladenbrot | S, R | Vier Quarkkälchen mit Zucker und Apfelmus | |
| Mit Käsecreme gefülltes Rinderhacksteak in feuriger Tomatensoße, dazu Reis und Bohnensalat | S, R | Putensteak mit Tomaten-Frischkäsecreme gratiniert an mediterranem Gemüsereis und Gurkensalat | | Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | S, R |
| Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Tomatenratatouille und Feldsalat | V | Mischpilzpfanne mit Spätzle und Salat | V | Möhrenpfannkuchen mit Hirtenkäse-Raukecreme und Salat | V |
| Frikadelle vom Schwein mit Käse, dazu Schwarzwurzel-Karottengemüse und Petersilienkartoffeln | S, R | Zwei gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Salat | V | Bigos, Deftiger Sauerkrauttopf mit Knacker und Kartoffeln, dazu Brot oder Brötchen | A, S, R |
| Mit Hackfleisch und Gemüsestreifen gefüllte Paprikaschote, dazu feurige Tomatensoße und Käseis | A, S, R | Saltimbocca (Rückensteak gefüllt mit Schinken und Salbei), dazu Prinzessbohnen und Steak frites oder Kartoffeln | S | Hähnchenbrustfilet mit Tomatensalsa, dazu Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto | |
| Seelachsfilet im Backteig, dazu Remouladensoße und Kartoffelstäbchen | F | Spanferkelrollbraten mit Biersoße, dazu Bayrischkraut und Kartoffelklöße oder Kartoffeln | A, S, R | Thüringer Rostbrätli mit brauner Zwiebel, dazu Bratkartoffeln | A, S |
| Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln | V | Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käsesoße und Schwenkkartoffeln | V | Hausgemachte Frikadelle in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree und Salat | S |
| Lauch-Hackfleischtopf mit Brötchen | S | Piccata von der Hähnchenbrust mit scharfer Tomatensoße und Spirelli | | Champignons im Backteig mit Kräuter-Quark-Dip, dazu Gemüse Couscous | V |
| Gebratene Flunder auf Rahmwirsing, dazu Kartoffel-Kräuterpüree | F | Geschnetzeltes Szechuan mit Reismudeln aus dem Wok | S | Ente mit Pflaumen und Soja aus dem Wok, dazu Erdnussreis | |
| Italienisches Gemüseisotto mit frittierten Teigtaschen und Paprikasoße | V, A | Hackfleischbällchen in Kapernsoße, dazu Gemüsereis und Chinakohlsalat mit Früchten | S, R | Currywurst mit Kartoffelsalat und Bohnensalat | S, R |
| Schweinebraten, dazu Buttermöhren und Petersilienkartoffeln | S, R | Schwarzwurzelgratin mit Kartoffeln und Lauch und ein Pfannkuchen | V | Hähnchenroulade Florenz, dazu Fingermöhren, Gorgonzolasoße und Reis | |
| Frische Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit Tofu und buntem Paprika in Tomatensugo | V | Kaiserschmarrn mit Apfelmus | V | Vegetarischer Tortelloniauflauf in Tomatensoße | V |
| Pute süß-sauer mit Wokgemüse und Basmati Reis | | Szegediner Gulasch mit Knödeln | S | | |

Sa, 14.01., Mensa Siedepunkt:

Szegediner Gulasch mit Hefeknödeln oder Petersilienkartoffeln (S)
 Backfrischkäse mit Bratkartoffeln und Chinakohlsalat (V)



Parkstraße 5
 01069 Dresden
 Mo – Fr 20 – 24 Uhr

Traumtänzer aktuell:
 Club Traumtänzer e.V.

Mo, 9.1., 20 Uhr
Folk 'n' Roots Jam Session
 Jam Session mit „Liederlicher Unfug“

Mi, 11.1., 20 Uhr
MitMachTheater
 Impro Theater Workshop für
 Neulinge und Fortgeschrittene!

Do, 12.1., 20 Uhr
Monstererwachen
 Vollmond: wir spielen „Werwölfe von
 Dürerwald“ mit bis zu 50 Personen

Mi, 18.1., 20 Uhr
Traumstunde
 Märchen, Vanilleeis & Schokolade,
 es lesen Sandy, Hanjo und Benni

Mi, 25.1., 20 Uhr
MitMachTheater
 Impro Theater Workshop für
 Neulinge und Fortgeschrittene!

Fr, 27.1., 20 Uhr.
Casino Elegante
 Rien ne va plus – Und der Himmel ist das
 Limit. Casinoparty in Abendgarderobe

So, 29.1., 11 Uhr
Rollenspielbrunch
 Gemeinsam frühstücken und danach den
 ganzen Tag abzocken

Mi, 1.2., 20 Uhr
Traumstunde
 Märchen, Vanilleeis & Schokolade,
 es lesen Sandy, Hanjo und Benni

Do, 2.2., 20 Uhr
Rollenspielerstammtisch
 Tisch- und Liverollenspieler treffen sich
 um über ihr Hobby zu schwatzen, neue
 Spielrunden zu gründen & Spielsysteme
 zu diskutieren

Jeden Dienstag: Rollenspieltag 20 Uhr
 diverse Spielrunden, z.B. Battletech,
 Shadowrun, DSA, Magic etc.

Jeden Donnerstag: Cocktailtag 20 Uhr
 alle Cocktails 3,50 Euro

U niversitäts-
S port
Z entrum

Telefon: 0351/463-36291,
 Fax: 0351/463-32621
 E-Mail: Mathias.Donix@tu-dresden.de

14.1.
**Wanderung durch das Wesenitztal zur
 Burg Stolpen**

21.1.
Bewegung, Spiele und Sport in Familie
 Beginn 10 Uhr, Halle III, Sportkomplex
 Nöthnitzer Straße
 Informationen: Dr. Sonja Triebe
 Telefon: 0351/46335641
 E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

22.1.
Tanzabend zum Üben
 20–22 Uhr, Halle II, Sportkomplex
 Nöthnitzer Straße
 Informationen: Dr. Sonja Triebe
 Telefon: 0351/46335641
 E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

24.1.
Mitternachtsball
 20.30 Uhr, Ballsaal Königshof,
 Kreischaer Straße 2, 01219 Dresden

28.1.
**Sebnitzer Bergwelt – Über Weifberg
 und Wachberg zum Tanzplan**

4.2.
Bewegung, Spiele und Sport in Familie
 Beginn 10 Uhr, Halle III, Sportkomplex
 Nöthnitzer Straße
 Informationen: Dr. Sonja Triebe
 Telefon: 0351/46335641
 E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

Achtung!
**Das komplette Sportprogramm für die
 vorlesungsfreie Zeit (6.2.–1.4.) finden
 Sie ab 25.1.2012 im Internet.**

Weitere Informationsmöglichkeiten:
 Telefon: (0351) 463 33778 o. -36291;
 Internet:
<http://www.tu-dresden.de/sport/>
 und <http://www.usz.tu-dresden.de>
 E-Mail: unisport@tu-dresden.de



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im SPIEGEL-EI einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 16.01. | Di, 17.01. |
|--|---|--|
| Neue Mensa  Studentenwerk Dresden | Karlsbader Rinder-Sahne-Gulasch mit Apfel-Weinkraut, Semmelknödeln oder Kartoffelklößen A, S, R Rückensteak Santiago-Art (mit Kaktusblättern, Mais und Kidneybohnen), dazu Kurkumareis und Salat S | Seelachsfilet in Kartoffelpanade mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurken-Bohnen-Salat Provenzalisches Putensteak mit gegrillter Kräutertomate, dazu Blattspinat und frittierte Kartoffelecken |
| Alte Mensa  | Deftiger Kartoffeltopf mit Knacker, dazu Brötchen oder Brot S, R Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Shogok - tibetisches Kartoffelcurry mit Basmati Reis, dazu Salat V | Schaschlikpfanne mit Kartoffelpüree und Rotkohlsalat S Zigeunersteak mit Erbsen und Pommes frites S, R Gemüseknödeln mit Basilikumsoße an einer Nudelpfanne mit Zucchini, Mais und Paprika V |
| Reichenbachstraße | Hackbraten Tonio, dazu Spirelli S, R Viktoriabarsch mit Kartoffel-Kräuterhülle an Dijon-Senfsoße Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf bunter Gemüseplatte, dazu Kräutersoße V | Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln S Schweineschnitzel Milano mit Schinken-Sahnesoße, dazu Kräuternudeln S Gebratene Hähnchenbrust Ungarischer Art, dazu Maisgemüse und Kräuterris S, R |
| Mensologie  Studentenwerk Dresden | Soljanka mit Brot oder Brötchen S, R Griechische Bratkartoffeln mit hausgemachtem Tsatsiki und Salat V Gegrillte Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Baconspieß S | Spaghetti mit Tomaten-Basilikumpesto, Oliven und geriebenem Parmesan V Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl, dazu Klöße S, R Großer gegrillter Fleischspieß mit Pilzragout, dazu Pommes frites S |
| Siedepunkt  Studentenwerk Dresden | Bratwurst mit Kartoffelpüree und buntem Sauerkraut S Rindergeschnetzeltes mit Rote Bete, Gewürzgurke und Rotwein, dazu Reis und Buttererbsen A, R | Gedämpftes Seehechtfilet, dazu Kapern-Senfsoße, Gemüsereis und Salat A, F Kleine Frühlingsrollen an geschmorten Blattspinat mit Ingwer, Sojasoße und Knoblauch, dazu Reis und Mangodip V |
| Johannstadt | Tomatenrührei mit Rahmspinat und Schnittlauchkartoffeln V Schweinerückensteak mit Tomate und Käse überbacken, dazu Rahmchampignons und Kartoffelknödeln S | Vegetarische Maultaschen mit Tomaten-Schmorkohl und Reibekäse V Putencurry India mit Mie Nudeln |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Am 12. Januar ist UNI LIVE-Schnupperstudium



Am 12. Januar 2012 steht bei UNI LIVE den zukünftigen Studierenden zwischen 7.30 Uhr und 20.00 Uhr ein umfangreiches Programm zur Verfügung. Die Technische Universität Dresden lädt ein, sich einen Überblick und Einblick in die umfangreichen Studiemöglichkeiten zu verschaffen.

Das Studentenwerk Dresden beteiligt sich unter anderem mit einem In-

formationsstand im Foyer der Geschäftsstelle, Fritz-Löffler-Straße 18, 9.30–15.00 Uhr und mit Vorträgen zur Studienfinanzierung.

Vorträge zum Thema „Wie finanziere ich mein Studium?“ jeweils 9.00 Uhr, 10.00 Uhr, 13.00 Uhr und 14.00 Uhr, Fritz-Löffler-Straße 18, Raum 422

Mehr dazu: <http://tu-dresden.de/unilive>

Sinfoniekonzert

Sinfonieorchester der TU Dresden

Sonntag, 5.2.2012, 17 Uhr, Lukaskirche Dresden

Franz Schubert (1797–1828)

Ouvertüre „Fierrabras“

Alban Berg (1885–1935)

Violinkonzert

Johannes Brahms (1833–1897)

Sinfonie Nr. 2 D-Dur, op. 73

Mitwirkende:

Universitätsorchester Dresden

Solistin: Eva Dollfuß, Violine

Monica Buckland: Leitung

Eintrittskarten sind im Vorverkauf für 7,50 Euro (ermäßigt fünf Euro) an der Informationsstelle der TU Dresden, Mommsenstraße 9 (Telefon: 46 33 70 44), an der Konzertkasse der Kreuzkirche, An der Kreuzkirche 6 (Telefon: 4 96 58 07) und unter www.uniorchester-dresden.de sowie an der Abendkasse zu zehn Euro (7,50 Euro ermäßigt) erhältlich.

| Mi, 18.01. | | Do, 19.01. | | Fr, 20.01. | |
|--|------|--|------|---|---------|
| Chili con Carne mit Buttermais und Kräutereis | A, R | Drei mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Kräutersoße, Mandelbroccoli und Tomatensalat | | Schinkenmakkaroni mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenem Käse | S |
| Schweinesteak Elsässischer Art (mit Würstchen und Sauerkraut), dazu Kartoffelrösti und Rote Bete mit Apfel | S, R | Schweineschnitzel m. Zitronenecke u. Pommes frites o. Petersilienkartoffeln ODER Bauernschnitzel an einer deftigen Kartoffel-Gemüsepfanne m. Senfsoße u. Salat | S, R | Pfannengyros mit Tsatsiki, dazu deftiger Krautsalat und gebackene Kartoffelecken | S, R |
| Cevapcici mit Tsatsiki, Schwenkkartoffeln und Weißkraut- Paprikasalat | S, R | Zwei Eier in Senfsoße mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln | V | Kaiserschmarrn mit Fruchtmasse von Apfel und Himbeere | V |
| Kalbsrahmgescnetzeltes mit Herzoginkartoffeln und Feldsalat | R | Seehechtfilet in Cornpanade mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelpüree | F | Zitronenhähnchen mit Tomatenconfit, Romanesco und Schwenkkartoffeln | |
| Gebackene Ei-Stäbchen mit Spinat und Kartoffeln | V | Chili-Burger mit feuriger Käsesoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Bohnensalat | V | Kartottenrösti mit Ananas und Gouda gratiniert, dazu Currysoße, gemischter Wildreis und Chinakohlsalat | V |
| Kesselgulasch, dazu Brot oder Brötchen | S | Vier Hefeklöße mit Heidelbeeren | V | Zwei Grillwürstchen mit Letschosoße, dazu Kartoffelpüree | S, R |
| Wildschweinragout mit Balsamico und Backpflaumen, dazu Gnocchi | A | Hähnchenbrustfilet mit Schwenkkartoffeln, dazu Spinat-Sahnesoße und Grilltomate | | Schweineroulade mit Schinken, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Parmesan gefüllt, dazu Rosmarinbratkartoffeln | A, S, R |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu Karottengemüse und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | S | Rindergescnetzeltes Stroganoff, dazu Kräuterspätzle | A, R | Seelachsfilet Cordon bleu, dazu fruchtige Tomatensoße, Broccoli und Petersilienkartoffeln | S, F |
| Vanille-Milchreis mit zerlassener Butter und Zimt-Zucker, dazu Erdbeerkompott | V | Tofuwürfel Italienischer Art auf Spirelli, dazu Salatgarnitur | V | Matjesfilet mit Apfel-Zwiebeljoghurt, dazu Schwenkkartoffeln | F |
| Schweinesteak unter Tomaten-Schinkenhaube mit Pommes frites und Salat | S, R | Jägerschnitzel (panierte Jagdwurst) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree | S | Chinesische Gemüsepfanne mit Basmati Reis | V |
| Gebratenes Tilapiafilet mit Zitronengrasssoße, dazu geschwenktes Gemüse und Kräuterpolenta | F | Rinderhüfte Stroganow mit gegrillter Tomate und halbwildem Reis | A, R | Bauernfrühstück mit Essiggemüse | S |
| Kartoffel-Spinatauflauf, dazu eine Rosinenschnecke | V | Spargel-Gemüse-Frikassee, dazu Tomatenreis und bunten Eisbergsalat | V | Broccoli-Kartottenküchlein, dazu buntes Gemüse, Schupfnudeln und Kräutersoße | V |
| Hirschkeulenbraten mit Wachholder-Preiselbeersoße, dazu Rosenkohl mit Schinken und Mandelkroketten | A, S | Zwiebelsteak mit Bratkartoffeln und Speck, bunter Krautsalat | A, S | Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Broccoli, Kokosreis und Zitronen-Pfefferdip | |
| Blumenkohl-Käseschnitzel mit Tomatenjoghurtsoße, dazu Spätzle und Blattsalate | V | Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln und Basilikum-Dip | V | Couscouspfanne mit Gemüse, Tofu und Nüssen | V |
| Großer Burger mit Amalzeig fries | R | Hausgemachte Pasta mit Rucola-Pesto, Schweinefleischstreifen, Kirschtomaten und Parmesan | S | Gebackenes Schollenfilet, dazu Schwenkkartoffeln und Gurkensalat mit Dilljogurt | F |

Sa, 21.01., Mensa Siedepunkt:

Kasslerkammbraten, dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln (S)
 Hirtenkäse und Spinat im Blätterteig, dazu Bratkartoffeln und fruchtiger Chinakohlsalat (V)

Sächsische Landesstipendien für ein Graduiertenstudium

Für das Haushaltsjahr 2012 können – vorbehaltlich der Mittelzuweisung des Sächsischen Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst im Haushaltsjahr 2012 – ab Januar 2012 vier neue Stipendien für ein Graduiertenstudium an der Technischen Universität Dresden im Rahmen der Graduiertenförderung vergeben werden. Die Stipendienhöhe beträgt 895 Euro monatlich, die Förderungsdauer gilt bis zu drei Jahren, es besteht die Möglichkeit eines Familienzuschlags von 100 Euro je Kind für unterhaltsberechtigter Kinder. Die Gewährung eines Landesstipendiums ist ausgeschlossen, wenn das Vorhaben

auf andere Weise von öffentlichen Stellen oder von mit öffentlichen Mitteln finanzierten privaten Einrichtungen gefördert wird oder ein Rechtsanspruch auf eine derartige Förderung besteht. Das Antragsformular finden Sie auf der Website des Studentenwerks Dresden oder der TU Dresden:
<http://www.studentenwerk-dresden.de/finanzierung/stipendium.html/landesstipendium>
http://tu-dresden.de/studium/angebot/pstudium/grad_foerderung

Studentenwerk
Dresden

Nur vom Studentenwerk:

Das Wohlfühlpaket

JETZT
JANUAR
1/2012

- 1. Für den Kopf**
Die neue ZEIT CAMPUS
Januar/Februar 2012
- 2. Für die Seele**
Vier PratoBelli Cantuccini

4x

Das traditionelle
Mandelgebäck
der Toskana

Sonderangebot!
statt einzeln **3,20€**
1,-€



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im SPIEGEL-EI einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 23.01. | Di, 24.01. |
|--|--|--|
| Neue Mensa Studentenwerk Dresden | Schweizer Hackbraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln S, R Hähnchenbrustfilet Napoli mit Tomaten, Oliven, Lauch, Knoblauch, Basilikum und Thymian an Tagliatelle | Radeberger Braumeisterfleisch mit Sauerkraut, dazu Semmelknödel oder Petersilienkartoffeln A, S, R Wildlachsfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites, dazu Salat A, F |
| Alte Mensa | Hackfleischfrikadelle mit Bratensoße, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln S, R Rinderschmortopf mit Silberzwiebeln, Rosinen und Rotwein, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln A, R Paprikaschote gefüllt mit Getreide, Käse und Gemüse, dazu Bohnen in Sahnsoße und Schwenkkartoffeln V | Mecklenburger Sahnegurken mit Stampfkartoffeln und Salat S Kammsteak mit Salami, Lauch, Hirtenkäse und Tsatsiki an gebackenen Kartoffelecken, dazu Salat S, R Graupenrisotto mit Gemüse und frittierten Teigtaschen, dazu Feldsalat V, A |
| Reichenbachstraße | Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat S, R, F Putensteak Kreolischer Art auf Tagliatelle Rösttoppers mit Frischkäsefüllung auf buntem Gemüse, dazu Kräutersoße V | Rahmspinat mit Schinkenrührei und Salzkartoffeln S Tilapiafilet in Zwiebel-Eihülle, dazu Kartoffel-Fenchelpüree F Kängurugulasch mit Rosenkohl, dazu Hefeknödel oder Petersilienkartoffeln |
| Mensologie Studentenwerk Dresden | Gemüseschnitzel auf Ratatouillegemüse, dazu gemischter Reis V Kohlroulade mit Kümmelsoße, dazu Petersilienkartoffeln S, R Paniierter Edamer mit Limetten-Dip, dazu Pommes frites und Salat V | Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Parmesan V Gebratener Kabeljau auf Gurken-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree F Saltimbocca vom Schweinsfilet auf Schwarzwurzeltgemüse, dazu Kartoffelkroketten S, R |
| Siedepunkt Studentenwerk Dresden | Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln, Butter und Leberwurst S Zigeunersteak, dazu Buttererbsen und Pommes frites S, R | Rührei mit Tomaten, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln V Gebackene Fischstäbchen, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat F |
| Johannstadt | Krautnudeln mit Hackfleisch, dazu Tomatensoße und Käse (auch vegetarisch) S Rostbratwurst nach Thüringer Art mit Möhrensauerkraut und Petersilienkartoffelpüree S | Blumenkohl-Kartoffel-Curry-Gratin mit Heidelbeerquark V Putenbraten in Rahmsauce, dazu Honigmöhren und Kartoffeln |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

Jetzt Umzugsbeihilfe beantragen!

Die Landeshauptstadt Dresden zahlt auch im Jahr 2012 eine Umzugsbeihilfe in Höhe von 150 Euro an Studenten, die in Dresden studieren und ihren Hauptwohnsitz deshalb erstmals von außerhalb nach Dresden verlegt haben.

Die Anmeldung der Hauptwohnung muss in der Zeit von Januar bis Dezember 2011 erfolgt sein. Bis zum 29. Januar 2012 kann der Antrag auf Umzugsbeihilfe im Studentenwerk, Geschäftsbereich Wohnen, gestellt werden. Die Antragstellung kann nur persönlich erfolgen! Die Umzugsbeihilfe wird für die Dauer des Studiums nur einmal gewährt. Die Regelung gilt nur für Studierende

folgender Bildungseinrichtungen: TU, HTW, HfM, HfBK, Palucca Hochschule für Tanz Dresden, Hochschule für Kirchenmusik, Evangelische Hochschule Dresden. Die Überweisung der Beihilfe erfolgt durch das Studentenwerk Dresden auf ein Inlandskonto. Antragsformulare sind im Studentenwerk erhältlich. Sie können auch von der Website der Stadt Dresden (www.dresden.de) oder des Studentenwerks (www.studentenwerk-dresden.de) ausgedruckt werden.

Sprechzeiten im Geschäftsbereich Wohnen:

Montag, Mittwoch 9 – 12 Uhr
 Dienstag, Donnerstag 9 – 12 Uhr 13 – 15 Uhr

Zur Antragstellung sind vorzulegen:

- der vollständig ausgefüllte Antrag,
- der gültige Studentenausweis,
- gültiger Personalausweis oder Reisepass,
- die Anmeldebestätigung über den Hauptwohnsitz in Dresden.

Seminar zum Thema
 „Prüfungsangst“

18.01. und 25.01.2012,
 jeweils ab 19 Uhr

Seminar zum Thema „Prüfungsangst“

im Tagungszentrum der
 BARMER GEK

Referentin: Astrid v. Friesen
 Anmeldungen über unsere
 Studentenberaterin Franziska
 Maria Gölling.

Telefon: 0800/33 20 60 211 416
 oder 0151/18234480
 E-Mail: franziska.goelling@barmer-gek.de

Die Teilnahme ist kostenfrei.



| Mi, 25.01. | | Do, 26.01. | | Fr, 27.01. | |
|---|------|--|------|---|---------|
| Tomatenspaghetti mit Salat | S, R | Seelachsfilet in Knusperpanade mit Zitrone, dazu Kartoffelpüree und Salat | F | Blumenkohlcremesuppe, Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus | |
| Gebratene Hähnchenbrust mit sautierter Ananas an fruchtiger Currysoße, dazu Pommes frites und Salat | | Schweineschnitzel mit Zitronenecke, Pommes frites ODER Grillhaxe mit Sauerkraut und Brot | S | Currywurst mit Pommes frites und Salat | S |
| Bayrischer Fleischkäse mit süßem Senf oder mittelscharfem Senf, dazu Bratkartoffeln und Weißkrautsalat | S | Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | S | Milchgrieß mit zerlassener Butter, Zimtzucker und Erdbeeren | V |
| Rinderbraten mit Preiselbeeren, Sauerkirschen und grünem Pfeffer an Möhrengemüse und Kartoffelkroketten oder Kartoffeln | R | Lachsmatjes mit Zitronen-Pfefferdip, Speckbohnen und Bratkartoffeln | S, F | Hähnchenbrust in Parmesanpanade mit feuriger Käsesoße, Tomatenreis und Lauch-Apfelsalat | |
| Mediterranes Pfannengemüse mit Knoblauchmayonnaise und Rosmarinkartoffeln | V | Zwei scharfe Kokospflinsen mit Sesam-Korianderdip und Gemüsesalat | V | Gnocchi mit Basilikumsoße und hausgemachter Antipasti | V |
| Marinierter Hering mit Petersilienkartoffeln | F | Spätzlepfanne mit Wurst und Gemüsestreifen, dazu Tomatensoße | S, R | Milchreis mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt, dazu Erdbeeren | V |
| Hirschgulasch mit Mango und Sauerkirschen, dazu Gnocchi | S | Griechischer Grillteller mit Tsatsiki und Kartoffelspalten | S, R | Cog au vin, Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffeln | A, S |
| Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl und Holländischer Soße, dazu Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | | Sächsischen Sauerbraten mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße oder Kartoffeln | S, R | Gebratenes Buntbarschfilet Spreewälder Art, dazu Petersilienkartoffeln | F |
| Eierragout mit viel Gemüse und Salzkartoffeln | V | Tomaten-Lauchquark mit frischer Kresse und Bratkartoffeln, dazu Chinakohlsalat | V | Kartoffel-Bohnenaufguss mit Rosmarin-Käsesoße | V |
| Hähnchenbrust in Mandelpanade, dazu rahmige Honigmöhren und Kartoffelbällchen | | Hirschgulasch mit Rosenkohl oder Rotkohl, dazu Hefeknödel | S | Grillwürstchen mit Letscho und Pommes frites | S, R |
| Wraps mit Grillgemüse und Käse gefüllt | V | Pangasiusfilet in Korianderpanade auf Gemüsebett, dazu Basmati Reis | F | Gebratenes Rinder-Hüftsteak auf Pfeffersoße, dazu Grilltomate und Pestognocchi | R |
| Broccoli Nuggets mit Kräuterquarkdip und Bratkartoffeln | V | Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit scharfer Letschosoße, Reis und Salat | V | Mit Tomate und Hirtenkäse gratiniertes Tofusteak, Curryreis und Tomatenratatouille | V |
| Sauerbraten mit Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklöße | S, R | Radeberger Braumeisterfleisch, dazu Rosenkohl mit Schinken und Semmelknödeln | A, S | Hausgemachte Schweinsröllchen mit Schinkenfüllung, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln | A, S, R |
| Bunte Paprikapfanne mit Ingwer und Sprossen, dazu Zartweizen | V | Soljanka mit saurer Sahne, dazu Brötchen oder Brot | S, R | Champignon-Bohnenragout mit Semmelknödeln und bunten Blattsalaten | V |
| Gebratenes Jägerschnitzel mit Erbsen, Zwiebelsoße und Schwenkkartoffeln | S, R | Gnocchipfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Karotten-Kresse-Soße | V | Radeberger Schweinsroulade mit Speck-Zwiebelfüllung, dazu Rosenkohl und Kräuterkartoffeln | A, S, R |

Sa, 28.01., Mensa Siedepunkt:

Hacksteak Kroatia mit Tsatsiki und Pommes frites, dazu Salat (S)
 Broccoli-Nussecke, dazu Ratatouille und Gnocchi (V)



KINO IM KASTEN
 studentisches Programmkinos der TU Dresden
 August-Bebel-Straße 20
 01219 Dresden
 Telefon: 0351/463-36463
 www.kino-im-kasten.de

5.1., 8.1., 9.1., 11.1., 20.30 Uhr

Gegen den Concrete Jungle: Banksy – Exit Through The Gift Shop (englisch mit dt. UT)

12.1., 15.1., 16.1., 18.1., 20.30 Uhr

Gegen Drehbücher: 00 Schneider - Jagd auf Nihil Baxter

13.1.2011, 20 Uhr

Die große KiK-Geburtstags-Party mit The Big Lebowski in der engl. Originalversion, Filmeraten im Vorprogramm und vielen Geburtstagsüberraschungen

19.1., 22.1., 23.1., 25.1., 20.30 Uhr

Gegen Pauschalurlaub: Nord (norweg. mit dt. UT)

26.1., 29.1., 30.1., 1.2., 20.30 Uhr

Gegen Verhütung: Juno – Schwanger! Na und?



Vorschlag vom Studentenwerk Dresden fürs NEUE JAHR:
 Guter Vorsatz. Mal wieder bei GRÜN über die AMPEL fahren!



Liebe Mensagäste, die sechs großen Mensen geben im SPIEGEL-EI einen Überblick über ihr Angebot.

Das weitaus vielfältigere und breit gefächerte Speiseangebot aller zehn Mensen finden Sie nach wie vor auf der Website des Studentenwerks: www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan, dort sind auch die aktuellen Preise angegeben.

| Mensa | Mo, 30.01. | Di, 31.01. |
|--|--|---|
| Neue Mensa  Alte Mensa  | Düsseldorf Senffleisch mit Spätzle oder Semmelknödeln A, R Hähnchenfleisch gefüllt mit Käse und Schinken, dazu eine Geflügel-Sahnesoße, Broccoli, Kartoffelbällchen oder Petersilienkartoffeln Soljanka mit saurer Sahne, dazu Brötchen oder Brot S, R Rindergulasch Ungarischer Art mit Spirelli, dazu Salat R Vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Pfannengemüse und Basmati Reis V Köttbullar, Schwedische Hackfleischbällchen, dazu Paprikasoße und Reis S, R Schweinerückensteak mit Rosmarinsoße, dazu Kräuterpolenta mit Salbei und Tomate S, R Backfrischkäse mit Preiselbeer-Dip, dazu Bratkartoffeln V Blumenkohl-Cremesuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker V Kochkloße in Kapern- oder Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln S, R Forelle Müllerin mit Petersilienbutter, Bratkartoffeln und Möhren-Apfelsalat F Kasslerkammsteak mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck S Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu mediterranes Pfannengemüse und Salat V Panierte Eisticks auf rahmigem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln V Griechische Hackfleischpfanne mit Fladenbrot S, R | Rostocker Tomatenfisch (mit Tomate, Schinken und Käse gratiniert), dazu Bratkartoffeln und marinierten Blattsalat S, F Filet in Zwiebel-Senfkruste mit Buttererbsen, Herzoginkartoffeln oder Petersilienkartoffeln Grillwürstchen mit Letschosoße und Pommes frites S, R Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote in feuriger Tomatensoße mit Kräuterreis und Salat S, R Polentakäseschnitte mit scharfer Tomatensalsa, Bechamelkartoffeln und Bohnensalat V Tiegelwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S Putensteak in Lauch-Eihülle, dazu gefüllte Grilltomate mit Frischkäse und Röstitaler Paniertes Schollenfilet mit Senfbutter und Kartoffelpüree, dazu Karottensalat F Vegetarischer Tortelloniauflauf mit Tomatensoße V Gebratener Leberkäse mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree S, R Curryhuhn mit Früchten und Nüssen, dazu Mie Nudeln Seelachsfilet mit Sesampanade, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Dilljoghurt F Käsespätzle mit fruchtiger Tomatensoße und Salat V Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin mit Meerrettich-Dillsoße V Schupfnudel-Kasslerpfanne S, R |
| Reichenbachstraße | | |
| Mensologie  | | |
| Siedepunkt  | | |
| Johannstadt | | |

A enthält Alkohol, F enthält Fisch, S enthält Schweinefleisch, R enthält Rindfleisch, V vegetarisch/ohne Fleisch

„Wissen schafft ...“ – Plakat- und Internetkampagne der TU Dresden

Mit sieben Motiven werben Botschafter aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport auf blauen Plakaten für die Technische Universität Dresden. Unter dem Motto „Wissen schafft ...“ rufen sie auf, sich im Internet auf www.tu-dresden.de/exzellenz als Unterstützer für die TU Dresden einzutragen. Binnen weniger Tage trugen sich im Dezember bereits über 3.000 Unterstützer auf der Internetseite ein! Ein Blick in die Unterzeichnerliste zeigt, dass der TU Dresden nicht nur die Dresdner, sondern „die ganze Welt“ die Daumen für die Exzellenzbewerbung drückt. Auf der Seite Internetseite www.tu-dresden.de/exzellenz erzählen die Protagonisten in kurzen TV-Spots, warum sie die TU Dresden bei der Kampagne unterstützen. Der Rektor der TU Dresden, Prof. Hans Müller-Steinhagen, der sich im Rahmen der Pressekonferenz in die Unterstützerliste im Internet eingetragen hat, ruft alle auf, es ihm gleich zu tun: „Meine große Bitte an alle Studierende, Mitarbeiter und Dresdner ist, diese Internetseite zu besuchen, sich zu informieren und in

unsere Unterstützerliste einzutragen.“

Die TU Dresden hat als einzige Universität der neuen Bundesländer die Chance, mit dem Titel „Exzellenz-Universität“ ausgezeichnet und entsprechend gefördert zu werden. Das Exzellenz-Siegel wäre für die Landeshauptstadt und die gesamte Region ein großer Erfolg und letztlich würden alle davon profitieren. Deshalb bitten wir alle, sich in unsere Unterstützerliste unter www.tu-dresden.de/exzellenz einzutragen.





| Mi, 01.02. | | Do, 02.02. | | Fr, 03.02. | |
|--|------|---|---------|---|------|
| Schweinskeule in einer Senf-Kräuterkruste mit Sauerkraut, Klößen oder Knödeln | S | Hähnchenkeule Forstmeister Art in würziger Waldpilzsoße, dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat | A, S | Fadennudelsuppe, dazu Buttermilchplinsen mit Apfelmus | |
| Gratinierter Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Kartoffelbällchen | | Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites | S | Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | S |
| Hackbraten mit Hirtenkäse, Bratensoße, Tsatsiki, Tomatenreis und Rotkohlsalat | S, R | Tiegelwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | S | Buttermilchplinsen mit heißen Sauerkirschen | V |
| Gratinierter Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Kartoffelbällchen | | Seelachsfilet mit Sesampanade mit Champignon-Lauchgemüse und gemischtem Wildreis | S, F | Backofensteak Milano mit Tomaten und Salami gratiniert, an mediterranem Nudelsalat | S, R |
| Apfel-Milchreis mit Zimtucker und Erdbeeren | V | Orientalische Gemüsepfanne mit Couscous und scharfer Joghurtsoße | V | Mit Tomate und Hirtenkäse gratiniertes Tofusteak an Paprika-Zwiebelgemüse und Pommes frites | V |
| Bratkartoffeln mit Tomate und Mozzarella, dazu Salat | V | Pochierte Eier in Tomatensoße, dazu Kräuterreis und Salat | | Buttermilchplinsen mit Apfelmus und Puderzucker | V |
| Lasagne mit Blattspinat und Lachs, dazu bunten Eisbergsalat | F | Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Metaxasoße und Mozzarella gratiniert, dazu Kartoffelspalten und Salat | A, S, R | Hähnchenbrust mit Walnüssen und Pfrisch, dazu Gemüse Couscous | |
| Putensteak mit Pfrisch gratiniert, dazu buntes Gemüse und Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | | Schweizer Rindersaftbraten mit Schwarzwurzelgemüse, dazu Hefeknödel oder Petersilienkartoffeln | R | Schweinegulasch mit Butterbohnen, dazu Kartoffelklöße oder Kartoffeln | S, R |
| Gebäckene Blumenkohlrischen mit Kräutersoße und Kartoffelgratin | V | Auflauf von mediterranem Gemüse mit Salzlakenkäse, dazu Rösti | V | Exotischer Geflügeltopf mit Ciabattabrötchen | |
| Schlemmerfilet mit mediterranen Gewürzen auf Stauden-Möhrengemüse und Tomatenreis | F | Hähnchenkeule mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln | | Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Bratkartoffeln | V |
| Schweinesteak Strindberg mit Buttererbsen und Kartoffelbällchen | S, R | Grüner Spargel mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Soße Hollandaise und Schwenkkartoffeln | V, S | Frisch gebackene Waffeln mit warmen Kirschen und Vanillesoße | V |
| Chili sin carne mit Kürbiskernreis und Obst | V, A | Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln | V | Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, eine Orange | V |
| Putenbrustbraten mit Orangen-Chili-Möhren und Mandelkroketten mit buntem Sauerkraut | | Halbes Grillhähnchen, dazu Buttererbsen und Pommes frites | | Hausgemachte Rindsroulade mit Gurken-Zwiebelfüllung, Rotkohl und Kartoffelklöße | S, R |
| Thailändische Tofupfanne mit Chinagemüse und Kokosmilch, pikant gewürzt, dazu Curryreis | V | Apfelmilchreis mit Zucker/Zimt, zerlassener Butter und Erdbeeren | V | Zwei Spinatmedaillons mit Minzkräuterquark-Dip und Country-Kartoffeln | V |
| Krustenbraten mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelbällchen | S, R | Hähnchenkeule mit Erbsengemüse und Thymiankartoffeln | | Cevapcici mit Kartoffel-Zwiebelpüree und Paprika-soße | S, R |

Sa, 04.02., Mensa Siedepunkt:

Valess-Schnitzel, dazu Tomaten Olivenragout und Gnocchi (V)
Schmorripfchen mit buntem Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck (S, R)

Kellerklub GAG 18 e. V.
Fritz-Löffler-Straße 16
01069 Dresden
Telefon: 0351/4719085
www.gag18.de



Fr, 6.1.
Knorkator & J.B.O-Party mit DJ Korova

Mo, 9.1.
Casino Royale-der GAG 18 Pokerabend

Mi, 11.1.
Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 12.1.
Fachschaftsrat Stammtisch

Fr, 13.1.
ASP-Party mit DJ Dark In Space

Mo, 16.1.
Casino Royale-der GAG 18 Pokerabend

Mi, 18.1. **Kneipenabend**

Do, 19.1. **Kneipenabend**

Fr, 20.1.
Wir haben den Weichspüler vergessen- die Metalparty, mit SEV und Fragwürdig

Mo, 23.1.
Casino Royale-der Gag 18 Pokerabend

Mi, 25.1.
Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 26.1. **Kneipenabend**

Fr, 27.1.
Placebo und Muse gegen den Rest der Welt mit DJ Placebo-G-stört

Mo, 30.01.
Casino Imperiale-das GAG 18 Pokerturnier, Einschreibung bis 20.45 Uhr, Startgeld 3 €

Veranstaltungsbeginn: Montag, Mittwoch und Donnerstag 20 Uhr, Freitag 21 Uhr

Eintritt: Montag, Mittwoch und Donnerstag: frei, Freitag: Studenten 2 €, alle Anderen 3 €, vor 21.30 Uhr halber Preis



CLUB MENSA e. V.
Reichenbachstraße 1, 01069 DD
Telefon: 0351/4622620
www.clubmensa.de

Sa, 14.1., 22 Uhr
ICE HOUSE-
House, Electro & Black mit DJ Iceman,
Eintritt: 3 €/2 € erm.

Mi, 18.1., 22 Uhr
FEIER FREI-Dein Neujahrsstart!
-Mixed Music, Eintritt frei bis 23 Uhr!
dann 3 €/2 € erm.

Sa, 21.1., 22 Uhr
ALL TIME CLASSICS-
Pop, Elektro, 90er & Black
Eintritt: 3 €/2 € erm.

Fr, 27.1., 22 Uhr
BIRTHDAYPARTY
Dez.- u. Jan.geb.kinder mit ihren
5 Freunden/Innen Eintritt frei + 1 Fl.
Sekt gratis! Mixed Music, Eintritt:
3 €/2 € erm.

Sa, 28.1., 22 Uhr
ALL TIME CLASSICS
Pop, Elektro, 90er & Black
Eintritt: 3 €/2 € erm.



erscheint monatlich als Beilage zur
Campus-Zeitung CAZ.

Herausgeber:
Studentenwerk Dresden,
Fritz-Löffler-Straße 18, 01069 Dresden
www.studentenwerk-dresden.de

Redaktion:
Dr. Heike Müller
Telefon: 0351/4697-529
Anja Buch
Telefon: 0351/4697-511
anja.buch@studentenwerk-dresden.de

Satz:
MediaVista KG,
Altlockwitz 19, 01257 Dresden
www.medivista-kg.de

Anzeigen:
Udo Lehner (verantw.),
Annett Schubert
Telefon: 0351/87627-40
Telefax: 0351/87627-99
spiegel-ei@medivista-kg.de



Visionen im Tusculum – Vernissage am 27.01.2012

Vom 27.01. bis 31.01.2012 laden die angehenden Kunstpädagogen Anna Friedrich, Christoph Wappler, Saskia Landsiedel und André Haußner in Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk Dresden zu ihrer

Examensausstellung OCC.V. Paraphrasen

ein und präsentieren ihre Werke in einer gemeinsamen Schau. Vom Brechen der Wellen, rasanten Kamerafahrten, bis hin zur Selbsterkenntnis beim Spülen träumt sich der Besucher in die Vorstellungswelten der Künstler.

Musikalische Beiträge, Videopräsentationen und Lesungen bilden den Rahmen der Veranstaltung.



Die „Visionäre“ von der Examensausstellung im Tusculum

Die Vernissage beginnt am Freitag, dem 27.01.2012, um 19 Uhr – hier präsentiert Christoph Wappler eine tuned-vocal-performance. Musikalisch begleitet wird der Abend von Konrad Behr mit „dubby electronics – from dub to step“. Tags darauf zur gleichen Zeit stehen die Videopräsentati-

onen der „Kuratoreninterviews“ (Anna Friedrich/André Haußner) und eine „Jazz-Improvisation in Prohlis“ (Band 12° (Eins Zwei Hoch Null), Marco Bernhard, Christoph Wappler) auf dem Programm. Lesungen aus den verschiedensten literarischen Bereichen gibt es am Sonntag ab 17 Uhr zu hören. Abgerundet wird der Abend um 19 Uhr mit einem a cappella Programm der Vokalgruppe VIP. Die Combo der TU Big Band gibt sich am Montag um 19 Uhr die Ehre und spielt ein kleines Set. Zur Finissage am Dienstag hat ab 19 Uhr der Indie Singer/Songwriter Andi Mayrock seinen Auftritt im Tusculum.

Ab dem 06.02.2012 können einige Werke der Ausstellung für vier Wochen in der Galerie STUWERTINUM des Studentenwerks Dresden betrachtet werden.

Fr, 27.01., 19 Uhr

Vernissage mit tuned-vocal-performance von Christoph Wappler, Musikalische Begleitung: Konrad Behr mit „dubby electronics – from dub to step“

Sa, 28.01., 19 Uhr

Videopräsentationen der „Kuratoreninterviews“ (Anna Friedrich/André Haußner) und „Jazz-Improvisation in Prohlis“ (Band 12° (Eins Zwei Hoch Null), Marco Bernhard, Christoph Wappler)

So, 29.01., 17 Uhr

Lesungen aus den verschiedensten literarischen Bereichen
19 Uhr

Vokalgruppe VIP mit á-cappella-Programm

Mo, 30.01., 19 Uhr

Combo der TU Big Band

Di, 31.01., 19 Uhr

Finissage mit dem Indie-Singer/Songwriter Andi Mayrock.

Tangoball im Tusculum am 03.02.2012

Der Tangoball des Studentenwerkes Dresden geht am 03.02.2012 in eine neue Runde und lädt wieder alle passionierten Tänzerinnen und Tänzer zu einem dem Tango gewidmeten Tanzabend mit Live-musik ein.

Die Band „La Rosa Negra“ wird wie im letzten Jahr den Abend mit Live-Musik füllen, wobei verschiedene Stile vom klassischen bis zum Electro-Tango auf dem Programm stehen werden. Ein DJ sorgt nach dem Konzert mit Tango vom Band weiter für Möglichkeiten zum Tanzen.

Der Einlass beginnt 20 Uhr, der Eintritt beträgt für Studenten vier Euro und für Nichtstudenten sechs Euro.

Es ist wieder Tangoball im Tusculum.

