Magazin des Studentenwerks Dresden | Ausgabe 6/2012

SPIEGEL-EI

www.studentenwerk-dresden.de

Wohnheim Wundtstraße 1 wird im Oktober bezugsfertig

Noch bis vor einem Jahr fristete das Wohnheim ein Aschenputtel-Dasein zwischen all den sanierten Wohnheimen Nummer 11, 9, 7, 5 und 3. Ausgerechnet die Nummer 1 stand zuletzt auf der Agenda des Studentenwerks. Nun wird das Wohnheim bis auf die erste Etage und das Erdgeschoss ab Oktober bezugsfertig.

Seite 2

Brötchen und Kuchen am Stiel

Die Bäckerinnen und Bäcker im Studentenwerk stehen früh auf – ihr „Tag"werk beginnt zum Teil um ein Uhr früh. Wenn sich der Student gerade zu Bett begibt, fängt das Team von Susan Trentzsch schon an, Brötchenteig anzurühren.

Seite 3

Campus-Nest sehr gut ausgelastet

Nicht alle Eltern wollen oder brauchen gleich einen festen Krippenplatz. Vielen ist schon geholfen, wenn sie ihr Kind für die Dauer von ein oder zwei Vorlesungen gut aufgehoben wissen. Seit vier Jahren gibt es deshalb in der Hochschulstraße 50 das „Campus-Nest" – die Kurzzeitbetreuung des Studentenwerks Dresden.

Seite 6

... mit Mensa-Speiseplan
25. Juni bis 22. Juli

Weiterhin in dieser Ausgabe

Der Geschäftsbereich Studienfinanzierung informiert
Seite 3

Club Wu5 – Wie läuft's im Tusculum?
Kunstmarkt in der Neuen Mensa Bergstraße
Seite 4

Die „NotenDealer" gewinnen beim UNI AIR
Seite 5

Fünf Fragen an ...
Studenten fragen – Studentenwerk antwortet
Seite 7

Ein Amerikaner in Paris? An Englishman in New York? Nein – Elf Amerikaner in Dresden
Seiten 10–11

Mensa-Speiseplan:
25. Juni bis 22. Juli 2012
Seiten 8–15

Studentenwerk Dresden
ZUSAMMEN. WIRKEN.

Kurz & Knapp aus Dresden, Sachsen und den Ländern

Aktion Tandem – Studentenwerk Dresden in Weimar zu Gast

Ein Team der Mensa Zittau ist vom 3. bis 5. Juli im Studentenwerk Thüringen zu Gast. In der Weimarer Mensa am Park freuen sich die Studierenden schon auf Oberlausitzer Hochzeitssuppe, Kartoffelpuffer, Leinewebers Sonntagsschnitzel und Schlesisches Himmelreich.

Die Aktion Tandem ist eine Marketing-Initiative der ostdeutschen Studentenwerke, bei der jeweils zwei Studentenwerke ein sogenanntes Tandem bilden und gegenseitig ihre Region und die Besonderheiten der regionalen Küche vorstellen. Ende des Jahres erfolgt dann der Gegenbesuch der Weimarer Köche in Görlitz.

Mehr Infos: **http://www.projekt-tandem.de/index.php**

Hochschulabschluss in der Regelstudienzeit?

Im Prüfungsjahr 2010 beendeten 309.200 Studierende ein Erst-, Zweit- oder Masterstudium. Laut Statistischem Bundesamt (Destatis) erwarben 39 Prozent der Absolventinnen und Absolventen im Prüfungsjahr 2010 den Hochschulabschluss innerhalb der Regelstudienzeit. In Diplomstudiengängen lag der Anteil bei 20 Prozent, in Bachelorstudiengängen bei 60 Prozent und in Masterstudiengängen bei 48 Prozent. Dem studentischen Dachverband fzs zu Folge sind die Zahlen in den Bachelorstudiengängen beschönigend verzerrt: Nur die schnellsten Studierenden können nach der erst jüngst erfolgten Umstellung auf das neue System bereits ihren Abschluss gemacht haben.

www.destatis.de/presseaktuell

234 Milliarden Euro für Bildung, Forschung und Wissenschaft im Jahr 2010

Im Jahr 2010 wurden in Deutschland nach vorläufigen Berechnungen des Statistischen Bundesamtes (Destatis) 234,5 Milliarden Euro für Bildung, Forschung und Wissenschaft ausgegeben. Das waren 4,3 Prozent mehr als im Jahr 2009. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch das Zukunftsinvestitionsgesetz, den Kinderbetreuungsausbau, den Hochschulpakt, die Exzellenzinitiative und andere Sonderprogramme. In Relation zum Bruttoinlandsprodukt wurden 2010 wie im Vorjahr 9,5 Prozent für Bildung, Forschung und Wissenschaft verwendet.

www.destatis.de/presseaktuell

Aschenputtel-Dasein bald beendet – Wohnheim Wundtstraße 1 wird im Oktober bezugsfertig

Wenn man auf der Website des Studentenwerks http://www.studentenwerk-dresden.de/wohnen/ unter Wohnheim Wundtstraße 1 nachschaut, heißt es ganz einfach: Ab 1. Mai 2011 bis ca. März 2013 in Sanierung.

Hinter diesem Satz verbirgt sich jedoch eine umfangreiche Baumaßnahme – das Wohnheim ist das letzte Hochhaus im Areal Wundtstraße, das saniert wird. Noch bis vor einem Jahr fristete das Wohnheim Wundtstraße 1 ein Aschenputtel-Dasein zwischen all den sanierten Wohnheimen Nummer 11, 9, 7, 5 und 3. Ausgerechnet die Nummer 1 stand zuletzt auf der Agenda des Studentenwerks. Nun wird das Wohnheim bis auf die erste Wohnetage und das Erdgeschoss ab Oktober zum Einzug bereitstehen. Eine große Herausforderung für den Bauleiter des Studentenwerks, Norbert Wieczoreck. Er koordiniert die Arbeiten, die unter Leitung des Architekturbüros Starosta + Dittmar stehen. Letztes Jahr wurde zwischen Juni und September der erste Bauabschnitt eingeleitet, das Gebäude entrümpelt und das Gerüst aufgebaut. Im Oktober begann der zweite Bauabschnitt mit Fenstereinbau, Fassadengestaltung und Innenausbau. Über den Sommer bleibt jetzt noch Zeit für letzte Arbeiten am Bau und die Möblierung der einzelnen Zimmer.

Pro Etage wird es jeweils zwei Zweier-WGs und elf Einzelapartments geben. In den 14 Etagen stehen nach der endgültigen Fertigstellung 210 Plätze zur Verfügung. „Die Zimmer in der Wundtstraße 1 sind sehr gefragt.", bestätigt Anette Effner vom Geschäftsbereich Wohnen. In diesem Wohnheim wurden von vornherein deutlich mehr Einzelapartments und

Wohnheim Wundtstraße 1 in der Sanierung

weniger Wohngemeinschaften eingeplant. Das liegt im Trend und wurde auch durch Umfragen bestätigt: Studierende möchten heute lieber im eigenen Apartment wohnen, als Küche und Bad in der WG mit anderen zu teilen. Die Mietkosten für die Apartments werden bei 265 Euro liegen, 240 Euro sind für ein Zimmer in der Zweier-WG zu bezahlen.

Mensa Wundtstraße entsteht bis zum Sommersemester 2013

Dass die erste Wohnetage und das Erdgeschoss freibleiben, hat einen wichtigen Grund: Hier entsteht eine Mensa! Sie wird zum Sommersemester 2013 eröffnet und sicher zur Attraktivität des Standortes besonders beitragen, denn dann muss StudentIN zum Essenholen nicht mal die Pantoffeln ausziehen.

Frische Brötchen und Kuchen am Stiel

Die Bäckerinnen und Bäcker im Studentenwerk stehen früh auf – ihr „Tag"werk beginnt zum Teil um ein Uhr früh. Wenn sich der Student gerade zu Bett begibt, fängt das Team von Susan Trentzsch schon an, Brötchenteig anzurühren.

Eine Hommage an die Cafeteria Stimm-Gabel in der Hochschule für Musik? Gefüllte Kekse mit Notenschlüssel

Seit drei Monaten leitet Susan Trentzsch die studentenwerkseigene Bäckerei. Sie vertritt eine Kollegin, die in Elternzeit gegangen ist. Und als ob sie nie etwas anderes gemacht hätte, entwirft Susann Trentzsch so neuartiges Backwerk wie „Kuchen am Stiel".
Was aussieht wie ein Magnum-Eis, ist tatsächlich ein Kuchen der besonderen Art. Während im Juni die Geschmacksrichtungen Schoko und Mandel ausprobiert werden, dürfen sich die Liebhaber süßer Gebäckstücke im Juli auf Fruchtzauber und Straciatella freuen. Neben den verschiedenen Kuchen und Gebäckteilchen werden in erster Linie frische Brötchen in aller Hergottsfrühe gebacken, sie gehen an die Cafeteria der Neuen Mensa Bergstraße, die Cafeteria Listig in der HTW und ins Internationale Gästehaus. Eine Erweiterung der Bäckerei ist nicht völlig ausgeschlossen, aber momentan ist die Kapazitätsgrenze von fast 900 Brötchen pro Tag erreicht, und mehr ist nicht zu schaffen.
Die Brötchen waren es auch, die immer teurer wurden in der Beschaffung, so dass vor drei Jahren ein Kollege aus dem Geschäftsbereich Hochschulgastronomie auf die Idee kam, im Studentenwerk eine eigene Bäckerei zu gründen. Mit Susan Trentzsch arbeiten Konstantin Kalinowski, René Oelschläger und Cornelia Burkhardt in der Bäckerei. Sie alle sind ausgebildete Bäcker, Susan Trentzsch ist Köchin und hat auch das Konditorhandwerk erlernt. Der Kuchen am Stiel kostet 99 Cent pro Stück. Im Sortiment sind auch Schweinsohren, Sahneschnitten, Pudding- oder Heidelbeerstreusel. Die momentan beliebteste Sorte ist der Schokokuchen mit Glasur. Jeden Monat wechselt das Kuchenangebot, bei den Brötchen werden zu gleichen Teilen dunkle und helle Brötchen gebacken. Mit diesen Leckereien werden alle Cafeterien im Studentenwerk versorgt. Um das Angebot abwechslungsreich zu halten, gibt es je nach Monat und Saison eine wechselnde Kuchenvielfalt.

Der Geschäftsbereich Studienfinanzierung informiert:

An alle BAföG-Empfänger: Bitte für eine reibungslose Fortsetzung der BAföG-Zahlung den Wiederholungsantrag fristgemäß im Studentenwerk abgeben!

Ausbildungsförderung ist keine Begabtenförderung. Trotzdem muss jeder BAföG-Empfänger einmal während der Förderung seine Eignung nicht nur durch den Nachweis der Einschreibung gemäß § 9 BAföG, sondern auch durch einen speziellen Eignungsnachweis nach § 48 BAföG nachweisen.
Diese Eignungsnachweise nach § 48 BAföG sind mit dem Wiederholungsantrag für Antragsteller auf BAföG-Leistungen fällig, die sich ab WS 2012/2013 im 5. Semester befinden. Der Eignungsnachweis nach § 48 BAföG ist nach dem Beginn des 5. Semesters eine unbedingte Förderungsvoraussetzung. Wer ohne im Rahmen des BAföG beachtliche Gründe keinen solchen Nachweis positiv vorlegen kann, hat den Anspruch auf Leistungen nach dem BAföG zunächst verloren. Im ungünstigsten Fall kann bis zum Ausbildungsende kein Anspruch mehr entstehen.
Die Abgabefrist für Studierende der TU Dresden ist der 30.09.2012, die Frist für Studierende der HTW und aller anderer Hochschulen endet am 31.08.2012.
Weitere Infos unter: **http://www.studentenwerk-dresden.de/finanzierung/**

Club Wu5 – Wie läuft's im Tusculum?

Seit der feierlichen Einweihung des Wu5 Ende Januar sind fünf Monate ins Land gegangen und die Mauern des „neuen alten" Wu5 haben schon einige Partys gesehen.

Wie läuft es am neuen Standort im Tusculum? SPIEGEL-EI fragte nach:
SPIEGEL-EI: Haben „alte" Stammgäste den Weg in den Club gefunden oder sind die Gäste durchweg „neu"?
Ines Ben Aissa: Wir begrüßen auch heute noch einige der ‚älteren' Stammgäste, jedoch sind viele neue dazu gekommen, worüber wir uns natürlich sehr freuen.
SPIEGEL-EI: Der Billard-Tisch ist mit umgezogen, andere Sachen sind neu, eine kleine Bühne, das Raucherzimmer ... Wie kommt die Einrichtung bei den Studierenden an?
Ines Ben Aissa: Über die neue Bühne freuen sich natürlich vor allem die Bands, die seit April bei uns ihre Auftritte hatten. Der ‚normale' Besucher bekommt von dieser selbst eher nichts mit, da wir sie zu den Konzerten fleißig auf- und abbauen. Auch die restliche Einrichtung wird positiv angenommen, so wie der Billardtisch, welcher in den letzten Tagen neu bezogen wurde, damit er jetzt wieder voll einsatzfähig ist. Der kleine Raucherraum ist gerade in den Sommermonaten eher schlecht besucht, so lange sich die Lautstärke draußen aber im Rahmen hält, ist das für uns vollkommen in Ordnung.

Studenten kommen gern in den Club Wu5, der jetzt im Tusculum seine Bleibe gefunden hat.

SPIEGEL-EI: Der Club hat am Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 20 Uhr geöffnet, der Freitag ist reserviert für Live-Konzerte. Wie werden die Öffnungszeiten angenommen?
Ines Ben Aissa: Die Öffnungszeiten kommen gut an, so besuchen uns öfters Sportler und Musiker, die in der Nähe Training bzw. ihre Probe haben. Freitags haben wir noch etwas mit der Konkurrenz in der Neustadt zu kämpfen.
SPIEGEL-EI: Welches Fazit würden Sie jetzt vor den Semesterferien ziehen – wird es im Oktober Änderungen geben?
Ines Ben Aissa: Der Club ist gut angelaufen, an einigen Stellen haben wir mit so viel Zulauf nicht gerechnet, an anderen dafür mit etwas mehr. Einschneidende Änderungen wird es sicher nicht geben. Den Konzert-Freitag wollen wir aber z.B. zum Event-Freitag umfunktionieren, sodass vielleicht auch mal eine Lesung stattfindet oder ein DJ seine Musik spielt. Konzerte werden selbstverständlich dennoch weiterhin stattfinden.
Vielen Dank für das Interview und alles Gute für den Club Wu5!

Kunstmarkt in der Neuen Mensa Bergstraße

Am Dienstag, dem 26. Juni, findet in der Neuen Mensa Bergstraße erstmals ein Kunstmarkt statt.
Jakob Semmer, zur Zeit im Rahmen des Bundesfreiwilligendienstes im Kulturbüro des Studentenwerks tätig, hatte die Idee und organisiert den Markt. Gezeigt und verkauft werden unter anderem Malereien, Grafiken und Aquarelle.
Von 10–15 Uhr können Mensagäste neben dem profanen Appetit ihren Hunger auf moderne, authentische Kunstwerke stillen. Vielleicht der Anfang einer neuen Sammelleidenschaft?

Die „NotenDealer" gewinnen beim UNI AIR

Gaben alles und gewannen beim UNI AIR: Die NotenDealer.

Sieger-Band des UNI AIR 2012 und damit Gewinner des Förderpreises des Studentenwerks Dresden in Höhe von 1.500 EUR wurden „Die NotenDealer".

Die fünf Freiberger, die schon seit über sieben Jahren gemeinsam Musik machen, begeisterten die mehr als 4.000 Zuschauer mit einer Mischung aus A-cappella-Musik und kabarettähnlichen Showeinlagen. Vor allem „What a Wonderful World" im Stil Louis Armstrongs und die Michael Jackson Imitation von „Smooth Criminal" rissen das Publikum zu Beifallsstürmen hin. SPIEGEL-EI hatte einige Fragen an die Bandmitglieder.

SPIEGEL-EI: Wo studieren Sie in welchem Studiengang?

Tim Gernitz: Musikwissenschaft und Kunstgeschichte an der TU Dresden.

Lars Kessler: Ausbildung zum Steuerfachangestellten in Freiberg.

Felix Günther: Ausbildung zum Pflege- und Heilerzieher.

Gabor Ferencz: Musik auf Lehramt an der Hochschule für Musik Carl Maria von Weber Dresden.

Paul Fröbel: Steuerwesen an der Berufsakademie Sachsen – Staatliche Studienakademie Dresden.

SPIEGEL-EI: Wie haben Sie (vor acht Jahren) zu ihrem einzigartigen NotenDealer-Stil gefunden?

Tim Gernitz: Unser Stil hat sich erst über die Jahre entwickelt. Wir haben uns bei einem Talente-Wettbewerb in der 9. Klasse zusammengeschlossen, dann kamen die ersten Geburtstagsfeiern. Wir haben also damit angefangen, dicht am Publikum zu sein, dadurch bemerkten wir jede Reaktion sofort: Welche Nummern funktionieren gut, wie verpackt man einen improvisierten Ablauf so, dass er wie gewollt wirkt. Unser Programm ist neben den Titeln zu 80 Prozent spontan und improvisiert durch die Reaktionen des Publikums. Vielleicht ist das der Grund, warum die gleichen Zuhörer immer wieder gern zu uns kommen, da es immer wieder etwas Neues ist. Damit haben wir uns bisher auch bei Großveranstaltungen von anderen Künstlern abgehoben. Eine Zeitung schrieb einmal: „Egal wo, die NotenDealer schaffen es auch auf dem größten Platz, die Fans in ihr Wohnzimmerfeeling zu ziehen."

SPIEGEL-EI: Wer in der Band hatte die Idee, sich beim UNI AIR zu bewerben – waren Sie optimistisch, was den Ausgang betraf?

Lars Kessler: Die Idee kam von unserem Bassisten Gabor Ferencz. Optimistisch sind wir meistens, aber bei einem Bandwettbewerb als einzige Gruppe ohne Instrumente vor vielen tausenden Studenten aufzutreten, hat uns dann doch sehr nervös gemacht. Umso größer war unsere Begeisterung, dass wir uns auch auf so eine Bühne trauen können.

SPIEGEL-EI: Was machen Sie mit dem Preisgeld?

Felix Günther: Wir veröffentlichen am 11. Juni unsere neue CD – Dealirium. Dafür haben wir das erste Mal mit einem professionellen Produzenten samt Studio zusammengearbeitet. Wir hatten für so eine finanziell intensive Produktion zwar etwas angespart, freuen uns nun aber, dass das Preisgeld da eine gelungene Unterstützung ist!

CLUB CM MENSA e.V.

CLUB MENSA e. V.
Reichenbachstraße 1, 01069 DD
Telefon: 03 51/4 62 26 20
www.clubmensa.de

Sa, 7.7., 22 Uhr
IT'S PARTY TIME –
Electro, 90er, Pop & Black
Cool Drinks & Hot Music

Sa, 14.7, 22 Uhr
Everybody dance now! Die 90er Party

Sa, 21.7. 22 Uhr
IT'S PARTY TIME –
Electro, 90er, Pop & Black

Fr, 27.7., 22 Uhr
BIRTHDAYPARTY Juli
Juli-Geburtstagskinder mit ihren 5 Freunden/Innen haben freien Eintritt + 1 Flasche Sekt gratis!

Sa, 28.7., 22 Uhr
BIG SUMMER CLOSING – Hits & Trends Alle Cocktails NUR 3 €!

Achtung! Im August finden im CM wegen Ferien und Sommerpause keine Veranstaltungen statt.

Kurz & Knapp aus Dresden, Sachsen und den Ländern

AIDS-Beratung des Gesundheitsamtes bietet Testaktion
Am 11. Juli von 14 bis 18 Uhr bietet die AIDS-Beratung des Gesundheitsamtes kostenlose und anonyme HIV-Tests (sogenannter „Aids-Test") im Studentenwerk Dresden an. Ort: Geschäftsstelle Studentenwerk Dresden, Psychosoziale Beratungsstelle, Fritz-Löffler-Straße 18, Erdgeschoss rechts, 01069 Dresden

Roadshow: Ostdeutsche Hochschulen besuchen den Westen
Zu Gast in Schleswig-Holstein, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Hessen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg: Ab dem 8. Juni 2012 tourt die Hochschulinitiative Neue Bundesländer durch den Westen, um interessierte Schüler, Lehrer und Eltern vor Ort über die Studienmöglichkeiten in Ostdeutschland zu informieren. **http://www.studieren-in-fernost.de/de/fakten/die-kampagne/campus-on-tour.html**

Neues aus dem Campusbüro Uni mit Kind

Online-Umfrage zur Weiterentwicklung der Angebote des Campusbüros
Um die Beratungs- und Treffangebote des Campusbüros weiter zu entwickeln, wird im Rahmen der Masterarbeit von Peggy Eckert an der TUD eine Bedarfsanalyse durchgeführt. Alle Angaben werden selbstverständlich anonym behandelt.
Hier geht es zur Umfrage:
www.soscisurvey.de/cabue

Eins-zwei-Brei ... Von der Milch zum ersten Brei: So gelingt's!
Alle Fragen rund um den Übergang von der Milch zum Brei können Sie zum Workshop am 27. Juni von 15–17 Uhr mitbringen. Die vermittelten Ernährungsgrundlagen sind fundiert durch das Konzept der Vollwert-Ernährung nach Dr. Karl von Koerber (TU München), den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE). Anmeldung über: **www.biosmeks.de**

Studienorganisation und Finanzierung für das Studium mit Kind
Am 2. Juli findet von 18.30–21 Uhr ein Informationsabend zu finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten und Möglichkeiten der Studienorganisation statt.

Campus-Nest sehr gut ausgelastet

Das Campus-Nest – die Kurzzeitbetreuung des Studentenwerks Dresden

Nicht alle Eltern wollen oder brauchen gleich einen festen Krippenplatz. Vielen ist schon geholfen, wenn sie ihr Kind für die Dauer von ein oder zwei Vorlesungen gut aufgehoben wissen.

Seit vier Jahren gibt es deshalb in der Hochschulstraße 50 das Campus-Nest – die Kurzzeitbetreuung für Kinder von studentischen Eltern und Mitarbeiter/innen aller Dresdner Hochschulen und wissenschaftlicher Institute.
Das Campus-Nest hat noch bis zum 20. Juli geöffnet, dann ist Sommerpause. Die Betreuungszeiten kann man sich auf zwei Arten „sichern": als Fix- oder Flexbuchung. Fixbuchung bedeutet, dass sich die Mütter und Väter schon zu Beginn des Semesters festlegen, ihre Kinder für ein bis sieben Blöcke pro Woche über ein ganzes Semester betreuen zu lassen (ein Block umfasst zwei Stunden, max. zwei Blöcke pro Tag sind möglich). Bei einer Flexbuchung teilen die Eltern dem Campus-Nest ihren Betreuungsbedarf bis 48 h (zwei Werktage) vor Betreuungsbeginn per E-Mail mit. Die Verfügbarkeit eines Platzes wird schnellstmöglich geprüft und die Kinder können bis max. 14 Stunden (7 Blöcke) vorbeigebracht werden.
Im laufenden Sommersemester ist das Campus-Nest sehr gut ausgelastet. Insgesamt werden 62 Kinder betreut, höchstens zwölf sind jeweils gleichzeitig anwesend. Während der Öffnungszeit von morgens 9 Uhr bis abends 18.30 Uhr besuchen die Jüngsten die schön gestalteten Räume im Erdgeschoss des Internationalen Gästehauses des Studentenwerks. Schon jetzt freuen sich Susanne Kammel, die Leiterin des Campus-Nestes, und ihre Mitarbeiter auf den 1. Oktober. Dann öffnen sich die Türen wieder für das Wintersemester 2012/2013. Wenn alles gut geht und der Testlauf erfolgreich ist, können dann alle Eltern den Betreuungsbedarf online im Campus-Nest anmelden.

Kontakt
per Telefon über 0351 – 451 91 93
oder per E-Mail:
campusnest@studentenwerk-dresden.de.
Wer persönlich vorbeikommen möchte: Hochschulstraße 50, im Erdgeschoss (Internationales Gästehaus)

Fünf Fragen an …

Muhammad Ichwan, Promotionsstudent an der TU Dresden

SPIEGEL-EI: An welcher Hochschule in Dresden studieren Sie/Wie heißt Ihr Studiengang?
Muhammad: I am a PhD student at Genomics of regeneration (Kempermann's Group) of CRTD/TU Dresden.
(Ich bin während meiner Promotion am DFG-Forschungszentrum/Exzellenzcluster für Regenerative Therapien Dresden, Technische Universität Dresden.)
SPIEGEL-EI: Wo sind Sie geboren und aufgewachsen?
Muhammad: I was born and grown up in Medan, the capital of Sumatera Utara province in Indonesia. I got my undergraduate degree (MD) in the same city at University of Sumatera Utara. Afterwards, I continued my master degree in Leiden University, The Netherlands and now I am in Dresden for my PhD degree.
(Ich bin in Medan, der Hauptstadt der Sumatra Utara Provinz in Indonesien, geboren und aufgewachsen. Meinen ersten Studienabschluss habe ich dann an der Universität von Sumatra Utara in Medan erhalten. Danach habe ich meinen Master an der Universität Leiden in den Niederlanden gemacht. Jetzt bin ich in Dresden, um zu promovieren.)
SPIEGEL-EI: Gefällt Ihnen Dresden als Wohn- und Studienort?
Muhammad: I feel comfortable to live and study here. I also bring my wife to live with me in Dresden and she also feels comfortable and safe. Dresden is a quite big city with its supported infrastructure and beautiful scenary. It makes it attractive for international students to come, because there are not only education possibilities available but also the chance to enjoy the arts and nature. I found a quite balance of studying and relaxation here. Since Dresden is a big city with its multinationalities, I can easily expand my networking to find friends not only from Germany but also from many other countries. Asian shops are also available to fulfil my need of Indonesian food.
(Hier zu studieren und zu leben ist angenehm, ich fühle mich sehr wohl. Meine Frau ist mitgekommen, um mit mir zusammen hier zu leben und sie fühlt sich auch sehr wohl und sicher. Dresden ist eine ziemlich große Stadt mit einer guten Infrastruktur und schöner Landschaft, das macht Dresden für internationale Studenten sehr attraktiv, weil sie hier nicht nur die Chance zum Studieren bekommen, sondern auch die Natur und Kultur hier genießen können. Ich habe ein gutes Mittelmaß zwischen Studium und Entspannung gefunden. Weil es in Dresden eine große Vielfalt an verschiedenen Nationalitäten gibt, kann ich außerdem mein soziales Umfeld nicht nur um Deutsche, sondern auch um Menschen anderer Herkunft sehr leicht erweitern. Viele asiatische Läden bieten indonesisches Essen an.)
SPIEGEL-EI: Gehen Sie in die Mensa essen/Wohnen Sie im Wohnheim/ in einer WG?
Muhammad: I rarely go to Mensa and I live in private apartment.
(Ich gehe selten in die Mensa und wohne in einer eigenen Wohnung.)
SPIEGEL-EI: Haben Sie einen Wunsch, den das Studentenwerk erfüllen könnte?
Muhammad: I would like to suggest Studentenwerk to increase the number of apartments for international students. At the first time I came to Dresden, it was very difficult to find an apartment and studentenwerk gave more priority to Bachelor and Master students than PhD students. It is not fair because all students pay the same amount of contribution for studentenwerk. To Mensa I would like to address my wish that it will be very nice if there is a Mensa that can serve „Halal-certified' menus. I can see that there are increasing number of Muslim students in Dresden and we will feel more comfortable to have lunch in Mensa if there are Halal-menu available.
(Ich würde mir vom Studentenwerk wünschen, dass es die Anzahl der Wohnheimplätze für internationale Studenten erhöht. Als ich zum Studieren zum ersten Mal in Dresden war, war es sehr schwierig, eine Wohnung zu finden, außerdem hatten für das Studentenwerk Bachelor- und Masterstudenten eine höhere Priorität als Doktoranden. Das ist nicht fair, da alle Studenten den gleichen Beitrag an das Studentenwerk bezahlen. Zu den Mensen möchte ich sagen, dass es toll wäre, eine Mensa zu haben, die „Halal-freundliche" Menüs anbietet. Mir fällt auf, dass es in Dresden immer mehr muslimische Studenten gibt und für uns wäre es angenehmer, in einer Mensa zu essen, in der Halal-Menüs angeboten werden.)
SPIEGEL-EI dankt für das Interview!

Muhammad Ichwan promoviert an der TU Dresden.

Studenten fragen – Studentenwerk antwortet

FRAGE von Luisa M.:
Mein großer Wunsch wäre, das Gewühle in den Mensen zu den Sturmzeiten irgendwie organisierter zu machen. In der Alten Mensa ist es besonders schlimm, alle stehen in Schlangen durcheinander, man muss Angst haben, ein Tablett ins Gesicht zu kriegen und die lange Platzsuche nervt.
ANTWORT:
Das Gewühle zur Mittagszeit beschäftigt uns schon lange. Geplant wurde die Alte Mensa für 3500 Mittagsgäste, jetzt kommen täglich doppelt so viele. Da ergeben sich logischerweise Engpässe, nicht alle können wir beseitigen. Im Moment beschäftigt sich ein Student der Verkehrswissenschaften mit der „Schlangenbeschwörung". Wenn Ergebnisse vorliegen, werden wir die natürlich versuchen umzusetzen.
Noch mehr Sitzplätze in die Speisesäle zu zwängen, wäre sicher möglich, aber die Produktionskapazitäten der Küche sind hier das große Problem und was nutzen mehr Sitzplätze ohne das dazugehörige Essen?
Um den größten Ansturm zu umgehen, können alternativ die Zeiten von 10.45 Uhr bis 11.30 Uhr und 14 bis 15 Uhr für das Mittagessen genutzt werden.

Michael Kittner, Mensaleiter Alte Mensa

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, 25.06.		Di, 26.06.	
Neue Mensa	Paprikaschote gefüllt mit Schweinefleisch und Hirtenkäse, dazu fruchtige Tomatensoße, Kurkuma Reis und Salat	S, R	Hähnchenkeule Forstmeister Art in würziger Waldpilzsoße, dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat	S
	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	S	Radeberger Schweinsroulade in Biersoße, dazu Broccoli und Kartoffelkroketten oder Petersilienkartoffeln	S, R
Alte Mensa **Angebote der Woche** Auflauf der Woche: Tortelloni Auflauf Pizza der Woche: Pizza Toscana Suppe der Woche: Deftige weiße Bohnensuppe	Schwedische Hackfleischbällchen mit Tomatensoße und Makkaroni	S, R	Gebratener Reis mit Wurst und Gemüsestreifen, dazu Paprikasoße und Salat	S, R
	Feuerfleisch vom Rind mit Erbsen und Kartoffelkroketten oder Petersilienkartoffeln	R	Mit Paprika-Käsecreme gratinierte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Kartoffelbällchen	
	Hirtenkäse und Spinat im Blätterteig mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat	V	Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Tomatenratatouille und Salat	V
Reichenbachstraße **Ausgabe Erdgeschoss:** Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasoßen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen an. Jeweils eine Sorte vegetarisch.	Frikadelle mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Salzkartoffeln	S	Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella	V
	Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, Frischkäse und Ruccola gratiniert, dazu Nudelsalat mit Hackfleisch und Gemüsestreifen	S	Gyros im Pfännchen mit Metaxasoße und Hirtenkäse gratiniert, dazu Fladenbrot und Salat	S, R
	Backfrischkäse mit Sauerkirsch-Dip, dazu Bratkartoffeln	V	Schlemmerfilet Broccoli mit Karotten-Kartoffelpüree, dazu Bohnensalat	F
Mensologie	Blumenkohl-Käseschnitzel mit Kräuterhollandaise und Kartoffeln, dazu Möhrensalat	V	Vegetarische Köttbullar mit Tomatensoße und Makkaroni	V
	Schweinekammsteak Zigeuner mit Romanesco und Pommes frites	S, R	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis	
	Rustikale Geflügelpfanne mit Kartoffelgratin		Gnocchi mit Salbei-Sahnesoße, Rucola und Kirschtomaten, dazu Parmesan	
Siedepunkt	Gebratenes Schweinekammsteak Lugano , dazu Erbsen-Karottengemüse und Pommes frites	S	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, dazu Gemüsereis und Paprikarahmsoße	V
	Gebackene Röstoppers mit Philadelphiacreme, dazu Rahmsoße mit buntem Gemüse und fruchtigem Fitnesssalat	V	Brathering mit Zwiebeln und sauer Gurke, dazu Bratkartoffeln und Weißkrautsalat	F
Johannstadt	Möhrenbrätling mit Gemüserahmsoße, Schnittlauchkartoffeln und Blattsalaten	V	Vegetarische Köttbullar mit Joghurt-Paprikasoße und Zartweizen	V
	Wurstgulasch mit Bunten Spirelli	S, R	Schweineschnitzel Hawaii mit Ingwer-Honigkarotten und Schwenkkartoffeln	S, R

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

Hätten Sie's gewusst?

Die Ökotrophologin des Studentenwerks, Julia Leißner, informiert: „Wenn Sie ein Schnitzel essen, dann ‚trinken' Sie eigentlich ein Schnitzel."

Der Wassergehalt im Fleisch ist viel höher, als die meisten passionierten Fleisch-Esser sich träumen lassen. Hier die genaue Zusammenstellung: Laut dem Bundeslebensmittelschlüssel (Version II 3.01) sind in 100 g Schnitzel mit einem durchschnittlichen Energiegehalt von 107 kcal neben 22,2 g Eiweiß und 1,9 g Fett immerhin 74,7 g Wasser enthalten. Die Nährwertangaben beziehen sich jeweils auf 100 Gramm des entsprechenden Lebensmittels.

SCHNITZEL-Inhaltsstoff laut BLS II.3.01

Broteinheiten	0
Kilokalorien	107
Kilojoule	448
Eiweiß	22.2 g
Fett	1.9 g
Kohlenhydrate	0 g
Alkohol	0 g
Wasser	74,7 g
Ballaststoffe gesamt	0 g
Cholesterin	49 mg
Mineralstoffe	1.2 g

Fit und Fun-Tag am 27. Juni in der Neuen Mensa Bergstraße

... mit dem TSC, der BARMER, Ernährungsberatung und einigen anderen Überraschungen

Mi, 27.06.		Do, 28.06.		Fr, 29.06.	
Gebratener Seelachs mit grünem Erbspüree, Muskat-Blinis und Orangen-Ricotta	F	Dresdener Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	S, R	Apfel-Milchreis mit Erdbeeren	V
Pfeffergebratene Hühnerbrust mit Balsamico-Auberginen, Hummus und Minze		Schweineschnitzel m. Zitronenecke u. Pommes frites ODER Schweineschnitzel überbacken m. Tomaten, Oliven, Zwiebeln u. Hirtenkäse, dazu gebackene Kartoffelecken o. Pommes frites u. Salat	S	Cordon bleu vom Hähnchen, dazu Romanesco und Petersilienkartoffeln	
Kräuterquark mit Butter, Leberwurst, Petersilien-kartoffeln und Salat	S	Griechische Hackfleischpfanne mit Hirtenkäse und Fladenbrot	S, R,	Vier Quarkkäulchen mit Zucker und Apfelmus	
Zwiebelsteak mit Bratkartoffeln und Salat	S	Paniertes oder gebratenes Seelachsfilet mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	F	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	S, R
Tofu Ragout fin mit Kräuterbrot und Salat	V	Austernpilze und Champignons in Rahmsoße mit Reibekuchen, dazu Salat	V	Möhrenpfannkuchen mit Hirtenkäse-Raukecreme und Salat	V
Deftiger Krauteintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot oder Brötchen	S	Jägerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	S	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	V
Salatteller mit Ei, gebratenen Hähnchenbrust-streifen und Joghurt-Dressing, dazu Tomaten-Käsebaguette		Lachsfilet in Zucchinisoße mit Spanischer Tortilla	F	Lasagne Bolognese mit buntem Salat	S
Ungarischer Rindergulasch mit Pommes frites oder Kartoffeln, dazu Rotkraut-Apfelsalat	R	Schweinehaxe mit Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße oder Kartoffeln	S	Ungarische Hähnchenpfanne auf Spätzle	
Champignon-Bohnenpfanne mit Kartoffelpuffern und Salat	V	Älplermagronen (Schweizer Nationalgericht mit Kartoffeln, Nudeln, Sahne, Käse und Zwiebeln)	V	Milchreis mit lauwarmem Apfelkompott und Zimt-Zucker	V
Paniertes Seelachsfilet auf Rahmgemüse mit Kartoffelpüree	F	Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	S, R	Schweizer Hackbraten mit Paprikasoße, Kohlrabi-gemüse und Petersilienkartoffeln	S, R
Rinderhüftsteak mit Gorgonzola gratiniert, dazu Tomatensalat und Steakhousefritten	R	Zwei Holländische Doppelmatjesfilets mit Tomaten-mayonaise oder Remouladensoße, dazu Bohnen im Speckmantel und Ofenkartoffeln	S, F	Forellenfilet mit Kräuterkruste auf Zucchini-Paprikagemüse, dazu Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln	F
Gebratene Hackfleischröllchen mit scharfer Let-schosoße und Pommes frites	S, R,	Hausgemachte frische Pasta mit Rucolapesto und gehobeltem Parmesan	V	Veganer Schnitzel-Burger, dazu bunten Eisberg-salat	V
Schweinebraten in Schwarzbiersoße, dazu glasierte Honigmöhren und Petersilienkartoffeln	S	Hähnchenkeule Coq au vin , dazu Prinzessbohnen und Kartoffelbällchen	S	Züricher Geschnetzeltes, dazu Kaisergemüse und Butterspätzle	S, R
Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Mascarpone-kräutersoße	V	Frankfurter Grüne Soße und gebackenen Riso-leekartoffeln, dazu Rote Bete-Birnensalat mit gerösteten Pistazienkernen	V	Frühlingsrolle mit Wokgemüse in Chili-Lauchsoße und Mie Nudeln	V
Radeburger Currybratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree	S	Pfannengyros mit Paprika-Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis	S	Pilz-Rinderragout in Pfefferrahmsoße mit Semmelknödeln	R

Sa, 30.06., Mensa Siedepunkt:
Kartoffelpuffer Gärtnerin, dazu Eisbergsalat mit Mango und Schafskäse (V)
Schweineschnitzel Cordon bleu, dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln (S, R)

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

Mo, 2.7. **Casino Royale – Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 4.7. **Kneipenabend**

Do, 5.7. **Kneipenabend**

Fr, 6.7.
Soundtrack-Party mit Fragwürdig

Mo, 9.7. **Casino Royale – Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 11.7.
Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 12.7. **Kneipenabend**

Fr, 13.7. **Dark Electro und irgendwie so** ... mit Blackjack

Sa, 14.7.
J-music party (remember Daisuke Ochida hour) mit KapitanGrÜÜn

Mo, 16.7. **Casino Royale – Der GAG 18 Pokerabend**

Mi, 18.7. **Kneipenabend**

Do, 19.7. **Kneipenabend**

Fr, 20.7. **Original trifft Fälschung** mit DJ Combo & Bloody

Mo, 23.7. **Casino Imperiale – Das GAG 18 Pokerturnier**
Einschreibung bis 20.45 Uhr, Startgeld: 3 €

Mi, 25.7.
Dresdner Linux User Group Treffen

Do, 26.7. **Kneipenabend**

Fr, 27.7. **Sommerschlussversauf**
Radio GAGa – Das Beste kommt zum Schluss – mit DJ Benny Steel

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 Traumtänzer
Fantasie erleben...

Parkstraße 5
01069 Dresden
Mo – Fr 20 – 24 Uhr

Traumtänzer aktuell:
Club Traumtänzer e. V.

So, 1.7., ab 20 Uhr
EM Finale – Bei uns live, das Finale der Fußball Europameisterschaft

Mo, 2.7., ab 20 Uhr
Werwölfe Abend – Wir spielen „Werwölfe von Düsterwald“ mit bis zu 50 Personen

Mi, 4.7., ab 20 Uhr
Traumkino – James Bond – James Bond Filmabend mit Popcorn und Chips

Do, 5.7., ab 20 Uhr
Rollenspielstammtisch
Tisch- und Liverollenspieler von Dresden Spielt! und der Gugelgilde treffen sich um über ihr Hobby zu schwatzen, neue Spiel-runden zu gründen & Spielsysteme zu dis-kutieren

So, 8.7. Juli – Brettspielcafé
Kaffee und Kuchen schlemmen und dabei den ganzen Abend Brettspiele zocken

Mo, 9.7., ab 20 Uhr Folk 'n' Roots
Jam Session mit Liederlicher Unfug

Mi, 11.7., ab 20 Uhr
Traumstunde - Autorenlesung mit Mathias Ullmann, Vanilleeis & Schokolade

Sa, 14.7., ab 20 Uhr
Maßparty – Heute gibts bei zünftiger Musik alles, also wirklich alles im Maßkrug.

Mo, 16.7., ab 20 Uhr
Chroniknummer: 2013 – Akte Dresden
Offener, konspirativer, Mystery-Rollen-spielabend

Mi, 18.7., ab 20 Uhr
Geocachers Träume – Geocaching Treff und Nachtcachetour im Traumtänzer

Do, 19.7., ab 20 Uhr Singstar am Cocktail-tag Singstar Challenge

Mo, 23.7., ab 20 Uhr
Munchkin Abend – Wir spielen mit euch das fantastische Kartenspiel Munchkin

Sa, 28.7., ab 20 Uhr
Bierpong WM
Wir laden euch ein zur 4. Dresdner Bier-pong WM der Studentenclubs

So, 29.7., ab 11 Uhr
Rollenspielbrunch – Gemeinsam früh-stücken und danach den ganzen Tag neue und bekannte Rollenspiele zocken

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

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

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, 02.07.		Di, 03.07.	
Neue Mensa	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Rote Bete, Gewürzgurken und Rotwein, dazu Tagliatelle und Gurkensalat	A, R,	Gebratenes Seelachsfilet mit Zitrone und roten Balsamico-Linsen, dazu Kartoffel-Meerrettichpüree	F
	Hähnchenbrust gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter, dazu Ananas-Currysoße, Honigmöhren und Kartoffelkroketten oder Petersilienkartoffeln		Schweinemedaillons gratiniert mit Blauschimmelkäse, dazu Prinzessbohnen, Herzoginkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	S, R,
Alte Mensa **Angebote der Woche** Pizza der Woche: Pizza Vulcano Suppe der Woche: Bunter Zigeunertopf mit Champignons Auflauf der Woche: Apfel Crumble mit Amarettorosinen	Schaschlikpfanne mit Kartoffelpüree und Salat	S	Paella mit Lachs und Hähnchenfleisch, dazu Salat	V
	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln		Kasslerrückensteak mit Ananas und Käse überbacken, Gitterkartoffeln und Salat	S
	Paprikaschote, gefüllt mit Getreide, Käse und Gemüse an Bohnen in Sahnesoße und Schwenkkartoffeln	V	Tofubrätling mit Zwiebeln und Paprika, dazu scharfe Tomatensalsa und Pastasotto	V, A
Reichenbachstraße **Ausgabe Erdgeschoss:** Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasoßen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen an. Jeweils eine Sorte vegetarisch.	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brot oder Brötchen	S, R	Chili con Carne, dazu Maisgemüse und Kräuterreis	A, R,
	Hähnchenbrustfilet Provenzialischer Art, dazu Kräutertomate und Kartoffel-Zucchinipfanne	S	Riesenschnitzel Napoli auf Kräuterspaghetti	S
	Kasslerbraten in Rotweinsoße, dazu Bohnengemüse und Hefeknödel oder Kartoffeln	A, S, R	Gnocchipfanne mit Gemüse und Champignons, dazu Tomaten-Mozzarellasoße	
Mensologie	Kräuterquark mit Kartoffeln und Gurkensalat	V	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	S
	Hähnchenbrust in Curry-Mangosoße, dazu Romanesco und Reis		Bunter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Karottensoße und Rucola	V
	Spare Ribs mit Tomatensalsa und Kartoffellocken, dazu bunten Salat	S	Gebratene Geflügelleber mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rotweinjus und Kartoffelpüree	A
Siedepunkt	Graupenrisotto mit Gemüse und kleinen frittierten Teigtaschen, dazu Möhren-Apfelsalat	V, A	Soljanka mit saurer Sahne, dazu Brötchen oder Brot	S, R,
	Kasslerrückensteak mit Ananas und Käse überbacken, dazu Erbsen-Maisgemüse und Bratkartoffeln	S	Gebackene Fischstäbchen, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Dilljoghurt	V, F
Johannstadt	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wienern oder Apfel und Brot	S, R	Gemüsegulasch von frischen Gemüse in Sahnesoße, dazu Kartoffelgratin	V
	Radeberger Bierkammsteak vom Schwein mit Zwiebelsoße, dazu Marktgemüse und Macairekartoffeln	A, S, R	Züricher Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Kräuterspätzle	A

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

Ein Amerikaner in Paris? An English man in New York? Nein – Elf Amerikaner in Dresden

Wie jedes Jahr – seit 1998 – hat das Studentenwerk Dresden vom 2. bis 18. Mai zehn amerikanische Studenten und eine Teamleiterin aus der Florida State University (FSU) empfangen.

Es war der Gegenbesuch im Rahmen des Beyond Borders Programms 2012. Gefördert von der Max-Kade-Stiftung ermöglicht das Programm den Austausch zwischen Studierenden des Zuständigkeitsbereich des Studentenwerks Dresden und der Florida State University in Tallahassee.

Amerika meets Barock – zu Besuch im Zwinger

Nach drei Wochen Florida und vielen neuen Erfahrungen hatte das deutsche Beyond Borders Team mit dem Fachbereich Internationales des Studentenwerks Dresden das Programm für die elf Gäste vorbereitet. „So ein Programm zu gestalten, ist nicht so einfach. Die Studenten wollen in kurzer Zeit sehr viel sehen." erklärt Matthieu Anatrella vom Studentenwerk Dresden.

Neben den Klassikern wie Stadtführung, Wanderung durch die Sächsische Schweiz oder Besuch der VW-Manufaktur brachten die deutschen Studenten sehr gute Ideen für die Programmgestaltung ein. ...

Weiter auf Seite 11

Mi, 04.07.	
Gebratene Schweineleber mit braunen Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Tomatensalat	S
Gegrillte Hähnchenkeule mit mediterranem Nudelsalat	
Schinken-Lauchpfannkuchen mit Kräuterquarkdip und Salat	S
Schweinskammbraten mit Bayrischkraut und Kartoffelklößen	S, R
Frühlingsrolle an geschmortem Spinat mit Ingwer, Sojasoße und Knoblauch, dazu Reis	V
Milchreis mit zerlassener Butter, dazu Zucker, Zimt und Erdbeeren	
Rindergeschnetzeltes Provenzialischer Art, dazu Bounfatti	A, S, R
Fish und Chips (Seelachsfilet im Backteig, dazu Remoulade und Pommes frites oder Kartoffeln)	F
Blumenkohlröschen und Wurzelgemüsestreifen in Rahmsoße mit Sonnenblumenkernen und Schwenkkartoffeln	V, A
Griechisches Hacksteak mit Tomaten-Olivenragout und Pommes frites	R
Gebackener Edamer auf rahmigen Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	
Gebratene Geflügelleber mit Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Kürbiskernreis und Salat	
Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Rotkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffeln	S, R
Backcamembert mit Erdbeer-Chutney, Risoleekartoffeln und Bunten Blattsalaten	
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Dilljoghurt	V, F

Do, 05.07.	
Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, dazu Vanillesoße	
Schweineschnitzel m. Zitronenecke u. Pommes frites ODER Schweineschnitzel Prager Art m. Toastschinken u. Rührei, dazu Mischgemüse, Pommes frites o. Petersilienkartoffeln	S
Zwei gekochte Eier in Senfsoße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	
Rindergeschnetzeltes mit Roten Beten, Gewürzgurke und Rotwein, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	A, R
Valess-Schnitzel mit feiner Tomatenfüllung, Zitronen-Pfefferdip und mediterranem Nudelsalat	V
Panierte Ei-Stäbchen mit Blattspinat und Bratkartoffeln	
Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Metaxasoße und Mozzarella gratiniert, dazu Pommes Wedges und Rotkrautsalat	A, S, R
Hähnchenkeule mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln	S
Paprika-Sahneragout mit Kartoffelplätzchen	V
Schweinegeschnetzeltes in Dijon-Senfsoße, dazu Broccoligemüse und Spätzle	S
Fischfilet mit mediterraner Tomatenhaube, dazu Sauce Bernaise und kleine Kartoffeln	F
Hacksteak vom Schwein, dazu mediterraner Nudelsalat und Letschosoße	S
Hausgemachte Ravioli mit einer Lachs-Kräuterfüllung, Spinatsahnesoße und gehobeltem Parmesan	F
Pfannengerührte Tofuwürfel mit Ratatouillegemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln	V
Griechische Hackfleischpfanne mit Fladenbrot	S, R

Fr, 06.07.	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und fruchtiger Tomatensoße, dazu Salat	
Hähnchengyros mit Tsatsiki, dazu Fladenbrot	
Milchgrieß	
Mit Käsecreme gefülltes Rinderhacksteak in feuriger Tomatensoße, dazu Reis und Salat	R
Vegetarische Soljanka mit saurer Sahne, dazu Brötchen oder Brot	V
Pikante Schweinenierchen mit Kartoffelpüree und Weißkraut-Möhrensalat	S
Entenkeule in Orangensoße, dazu Broccoli und Kartoffelbällchen	
Thüringer Rostbrätl mit brauner Zwiebel, dazu Bratkartoffeln	A, S
Minestrone - Italienischer Gemüseeintopf mit Ciabattabrötchen	V
Panierte Fischstäbchen mit Kräutersoße, dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree	F
Zwei halbe Paprikaschoten mit Hackfleischfüllung und Hirtenkäse überbacken, dazu Reis und Salat	S, R
Gebratenes Hähnchenbrustfilet Napoli, dazu Kartoffeln in Käsesoße gebacken	
Gebackene Kartoffeltasche mit Tomate Mozzarella gefüllt, dazu buntes Gemüseragout und Bärlauchsoße	V
Gemüsekroketten in Karottenrahmsoße, dazu Bunte Kartoffeln	V
Suflakispieß mit Tzatziki, dazu Hausgemachter Nudelsalat	S

Sa, 07.07., Mensa Siedepunkt:
Gemüseschmarrn mit Kräuterquark und fruchtigem Fitnesssalat (V)
Rindergulasch mit Preiselbeeren, Sauerkirschen und grünem Pfeffer, dazu Hefeknödel (R)

... Das Programm lebt eben von den Anregungen jedes Einzelnen. So konnte mit Unterstützung der Brücke-Most-Stiftung Dresden ein Zeitzeugen-Gespräch mit einem Überlebenden des Holocausts organisiert werden. Auch ein Besuch in Bautzen und Görlitz stand auf dem Programm.

Die Studenten der deutschen Gruppe mussten nicht die ganze Zeit dabei sein. Sie haben weiterhin ihre Vorlesungen und Seminare des laufenden Semesters wahrgenommen, sich aber natürlich darauf gefreut, den Amerikanern ihre Stadt und Region zu zeigen.

Freizeit (also Zeit ohne organisierten Programmablauf) durfte auch nicht fehlen, um miteinander ins Gespräch zu kommen und schon bestehende Freundschaften zu vertiefen. In einem solchen Programm ist Gruppenarbeit sehr wichtig, denn es ist kein Urlaub und die Gruppe bleibt fast immer zusammen – für viele keine einfache Erfahrung. Auch

Amerikanische Studierende lernen die Sächsische Schweiz kennen.

wenn nicht alle Programmpunkte Gefallen finden, muss trotzdem mitgemacht werden. Meistens sind im Nachhinein alle Teilnehmer froh darüber, ihre Vorurteile überwunden und alles ausprobiert zu haben. Nach dem Aufenthalt in Dresden waren die FSU-Studenten für ein paar Tage in Berlin. Dieser Teil der Reise heißt „Independent Travel", die Studenten gestalten hier ihre Zeit in eigener Regie. Ein Teil der deutschen Gruppe kam mit nach Berlin, um ihre neuen Freunde bis zum Ende des Programms zu begleiten.

Jetzt sind die Amerikaner wieder zurück in Florida – aber ein Wiedersehen unter den Studenten wird es früher oder später auf jeden Fall geben. Das Studentenwerk Dresden bereitet bereits das Beyond Borders Programm 2013 vor und Matthieu Anatrella ist schon gespannt auf die deutsche und amerikanische Gruppe im nächsten Jahr. Die Ausschreibung wird voraussichtlich im September 2012 starten. Schauen Sie regelmäßig auf unserer Internetseite h**ttp://www.studentenwerk-dresden.de/internat/**

Fachbereich Internationales
matthieu.anatrella@studentenwerk-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, 09.07.		Di, 10.07.	
Neue Mensa	Zwei Eier in Senfsoße mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln		Hackbraten mit Fetakäse, dazu Paprika-Mais-gemüse und Kräuterreis	S, R
	Kasslersteak mit Honig-Meerrettichkruste, dazu Pommes frites und Salat	S	Grillhähnchen mit Pommes	
Alte Mensa **Angebote der Woche** Auflauf der Woche: Gyros-Reispfanne Pizza der Woche: Pizza Schwarzwald	Hackfleischfrikadelle mit Bratensoße, Kaiser-gemüse und Petersilienkartoffeln	S, R,	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu Brötchen oder Brot	S, R
	Schweineschnitzel mit Bohnen in Sahnesoße und Petersilienkartoffeln	S	Seelachs im Backteig mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Gurken-Bohnensalat	F
	Mais-Lauchrösti mit scharfer Letschosoße, dazu Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffel-püree	V	Gemüseschnitzel mit Chili-Lauchsoße, buntem Gemüse und Kartoffelpüree	V
Reichenbachstraße **Ausgabe Erdgeschoss:** Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasoßen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen an. Jeweils eine Sorte vegetarisch.	Sülze mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln	S	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln	S, R, F
	Hähnchenbrustfilet Pompeji mit Rührei und Ruccola, dazu Tomatenspaghetti		Rinderbraten mit Chili-Orangensoße, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	R
	Gebackener Fleischkäse mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	S, R	Hähnchenbrustfilet Kreolischer Art, dazu Spätzle	
Mensologie	Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käsesoße und Gnocchi	V	Makkaroni mit Wurstgulasch und Reibekäse	S, R
	Kohlroulade mit kräftiger Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln	S, R	Gebackener Frischkäse mit Mangodip und Schwenkkartoffeln, dazu Salat	V
	Zitronenhähnchen auf Tomaten-Olivenragut, dazu Spritzkartoffeln		Schweinegeschnetzeltes mit Prinzessbohnen im Speckmantel, dazu Kartoffelrösti	S
Siedepunkt	Gebratenes Schweinskammsteak Zigeuner Art , dazu Buttererbsen und Pommes frites	S, R	Griechische Bratkartoffeln mit Tzatziki und Salat	V
	Champignonpfanne mit roten Zwiebeln und Creme fraiche, dazu kleine Klöße und Sommersalat	V	Gebackenes Flunderfilet, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat	F
Johannstadt	Apfelmilchreis mit Zucker/Zimt, zerlassener Butter und Kirschen	V	Grüner und Weißer Spargel mit Rote Bete-Dip, Kräuterkartoffeln und Rucola Salat	V
	Gulasch Szegediner Art mit Semmelknödeln	S	Schweineroulade mit Pfirsich und Gorgonzola gefüllt, dazu Romanescogemüse und Kartoffel-kroketten	S, R

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

Cocktails statt Kantine – 20 Jahre HTW

HOCHSCHULE FÜR TECHNIK UND WIRTSCHAFT DRESDEN
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Am 20. Juli lädt die HTW Dresden zum großen Hochschulfest anlässlich ihres 20-jährigen Jubiläums ein. Dazu verwandelt sich die Mensa Reichenbachstraße, wo sonst der studentische Hunger gestillt wird, und zeigt eine ganz andere Seite mit buntem Programm zum Feiern und Tanzen. Marion Fiedler & Band versorgen ab 18 Uhr die Gäste mit jazzigen Klängen auf dem Balkon während Rockfans bei VANDA auf ihre Kosten kommen. Den Höhepunkt des Abends gestaltet das Ensemble Feindrehstar (Freude am Tanzen Records) aus Jena auf der Open Air Bühne und lässt spätestens dann auch den letzten Bewegungsmuffel das Tanzbein schwingen. Für das leibliche Wohl ist, mit Cocktails und Snacks zum kleinen Preis, durch das Catering-Teamdes Studentenwerks und des Club Mensa bestens gesorgt. Karten für 5 Euro für Studenten/7 Euro für Nichtstudenten (inkl. 2 Euro Verpflegungs-Gutschein).
VVK in der Mensa Reichenbachstr. & Café Listig auf dem HTW-Campus.
Weitere Informationen unter: **www.htw-dresden.de/20jahre**

Mi, 11.07.		Do, 12.07.		Fr, 13.07.	
Panierte Scholle Finkenwerder Art mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	S, F	Gebratene Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse und gemischtem Reis		Rahmspinat, dazu Rührei mit Schinken und Bratkartoffeln	S
Schweinesteak mit Parmesankruste, dazu Pommes frites und Salat	S	Schweineschnitzel m.Zitronenecke u.Pommes frites ODER Schweineschnitzel m. Zitronenecke u. Cremechampignons, dazu Pommes frites o. Petersilienkartoffeln	S	Frische Pasta mit Ungarischem Rindergulasch	R
Bayrischer Fleischkäse mit süßem oder mittelscharfen Senf, dazu Bratkartoffeln und Weißkraut-Radieschensalat	S	Schinken-Käsebratwurst mit Kartoffelsalat und Salat	S	Fünf Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus	
Kammsteak mit Salami, Lauch, Hirtenkäse und Tsatsiki, dazu Tomatenreis und Salat	S, R	Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Salat		Rinderbraten mit Preiselbeeren, Sauerkirschen und grünem Pfeffer an Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelklößen	R
Grüne Soße mit Schwenkkartoffeln und Rotkohlsalat	V	Mediterranes Pfannengemüse mit Knoblauchmayonnaise und Rosmarinkartoffeln		Pilzschmarrn mit Schnittlauchrahm und Rote Bete-Birnensalat	V
Zwei gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kartoffeln und Möhrensalat		Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat	S	Kartoffelpuffer Gärtnerin Art, dazu Kräutersoße	
Lachslinguine mit Wellenbandnudeln, dazu Tomatensalat	F	Coq au vin, Französische Hähnchenkeule in Rotweinsoße, dazu Herzoginkartoffeln	A, S	Schweinsröllchen gefüllt mit Schinken, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Parmesan, dazu Rosmarinbratkartoffeln	A, S, R
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites oder Kartoffeln	S	Szegediner Gulasch, dazu Hefeknödel oder Kartoffeln	S	Paniertes Seelachsfilet mit Lauchfüllung, dazu Paprikaragout und Kartoffelpüree	F
Senfeier in Dillsoße mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln	V	Spätzlepfanne mit Kasslerstreifen und Gemüse, dazu Tomatensoße (auch vegetarisch mit einem Apfel)	S	Tomatensuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	V
Schweineschnitzel mit Tomatensalat und Pommes frites	S, R	Brathering mit saurer Gurke und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln	F	Moussaka mit Tsatsiki	R
Gebratenes Ffilet mit Tomaten-Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	F	Zucchini-Hackfleischstrudel auf Pilzrahm, dazu Schwenkkartoffeln	S, R	Wirsingroulade gefüllt mit Ratatouille und Mozzarella, dazu Gemüserahmsoße und Kartoffeln	
Kohlroulade in deftiger Bratensoße und Petersilienkartoffeln	S, R	Hausgemachte frische Pasta mit Spinatpesto und gehobeltem Parmesan	V	Gebratenes Kohlrabischnitzel, dazu Kartoffelpüree und buntes Gemüse	V
Gebratene Hähnchenbrust in Honig-Balsamicosoße, dazu Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	A	Putenbrustbraten mit Apfelsoße, dazu Möhrenmix und Kartoffelkroketten		Mit Käsecreme gefülltes Rinderhacksteak, dazu bunter Krautsalat, Pommes frites und Tzatziki	R
Bunte Schupfnudel-Käsepfanne mit fruchtiger Basilikumsoße	V, A	Kräuterkartoffeln mit Gazpacho - Quark und Möhrensalat	V	Polentatasche Florentin mit Tomatensalsa und Bechamelkartoffeln	V
Schweinssülze mit Kräuterremoulade und Majoranbratkartoffeln	S	Pikante Hähnchenbrust mit Tomaten-Joghurt-Dip, dazu glasierte Honigmöhren und Kräuter-Chili-Kartoffeln		Gedünstetes Seehechtfilet mit Spinatsahnesoße, Grilltomate und Dillkartoffeln	V, F

Sa, 14.07., Mensa Siedepunkt:
Rindergeschnetzeltes mit Rote Bete,Gewürzgurke und Rotwein, dazu Basmati Reis (R)
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Bratkartoffeln und fruchtigem Eisbergsalat (V)

Neues aus dem Kulturbüro

Tangoball am 6. Juli

Das Kulturbüro des Studentenwerks Dresden lädt wieder einmal zum Tangoball ins Tusculum ein. Die verschiedenen Tango-Stile werden einerseits von einer Live-Band, andererseits mit Tango vom Band durchwandert.

Wann: Freitag, 06.07., 20 Uhr
Wo: Studentenhaus Tusculum, August-Bebel-Straße 12

Grillduell am 3. Juli

Studentische Teams zu jeweils vier Personen treten im kulinarischen Duell gegeneinander an und grillen um Ehre, Titel und Preise.

Die Aufgabe: Ein gesundes Menü, bestehend aus Vor- oder Nachspeise und Hauptgang mit einem Wareneinsatz von zwölf Euro zubereiten.

Die Jury: Eine vielfältig zusammengesetzte Fachjury urteilt über die Kreationen und vergibt jene Punkte, die über Sieg und Niederlage entscheiden.

Die Partner: Das Grillduell wird in Zusammenarbeit von Studentenwerk Dresden, Barmer GEK und Club Mensa ausgerichtet.

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, 16.07.		Di, 17.07.	
Neue Mensa	Hähnchenpfanne Hubertus mit Petersilienreis und Salat		Schinkenmakkaroni mit fruchtiger Tomatensoße	S
	Schweinesteak au four mit Buttererbsen, dazu Pommes frites oder Petersilienkartoffeln	A, S, F	Putensteak mit Pfirsich und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat	
Alte Mensa	Jägerschnitzel mit Bratensoße, buntem Gemüse und Kartoffelpüree	S, R	Kohlroulade in deftiger Bratensoße mit Petersilienkartoffeln	S, R
	Rindergulasch Ungarischer Art mit Hefeknödeln oder Petersilienkartoffeln, dazu Salat	R	Eisbeinfleisch mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und Kartoffelklößen	S
	Vegetarische Köttbullar mit Tomatensoße und Makkaroni		Vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse und Basmati Reis	
Reichenbachstraße **Ausgabe Erdgeschoss:** Täglich bieten wir Ihnen in unserer Ausgabe im Erdgeschoss verschiedene Nudelsorten und Pastasoßen zur freien Entnahme, sowie leckere Pizzen an. Jeweils eine Sorte vegetarisch.	Gebratener Reis mit Wurst und Gemüsestreifen, dazu Tomatensoße	S	Krautroulade mit deftiger Soße, dazu Petersilienkartoffeln	S
	Schweinesteak Nizza, dazu Kaiserschoten und Kartoffelplätzchen	S	Rinderroulade mit Paprika-Frischkäsefüllung, dazu Honigmöhrchen und Pommes Twister oder Kartoffeln	R
	Rindergeschnetzeltes Stroganoff, dazu Spätzle	R, A	Vegetarische Schnitzel, dazu Tomatenragout und Kräuterreis	V
Mensologie	Kartoffel-Bohnenauflauf mit Rosmarin-Käsesoße	V	Dreierlei Gemüse mit Kerbelschaum und Kartoffeln	V
	Grützwust mit Sauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	S	Grillwurst mit mediterranem Nudelsalat und Garnitur	S, R
	Piccata vom Seelachsfilet mit Tomatenragout und Kartoffelpüree	A, F	Hähnchencurry mit Basmati Reis und getrockneten Tomaten	
Siedepunkt	Gebackener Hirtenkäse mit Mango-Chilisoße, Schupfnudeln und sommerlichen Salat	V	Austernpilze und Champignons in Rahmsoße mit Reibekuchen und Salat	V
	Putensteak mit Tomaten-Frischkäsecreme gratiniert dazu Basilikumsoße, Schwarzwurzel-Karottengemüse und Petersilienkartoffeln		Gebratenes Buntbarschfilet, dazu Kräutersoße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln	F
Johannstadt	Vegetarischer Tortelloniauflauf in Tomatensoße	V	Blumenkohl im Backteig, dazu Kapuzinerkresse-Quark-Dip mit Kräuterbratkartoffeln und Blattsalaten	V
	Soljanka mit Brot oder Brötchen	S, R	Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Speckbohnen und Kräuterkartoffelpüree	S, R

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

STAV vermittelt seit 20 Jahren Studentenjobs

Die Studentische Arbeitsvermittlung (STAV e.V.) vermittelt seit nunmehr 20 Jahren Studentenjobs an alle interessierten Studenten und Studentinnen. Zum Anlass dieses Jubiläums möchte der Verein gerne Danke sagen, und hat eine reichhaltige Festwoche auf die Beine gestellt, bei der alle wichtige Bereiche berücksichtigt wurden. Neben Kultur, Sport und Berufsleben, wollen wir vor allem den Studenten helfen, im Uni-Leben besser klar zu kommen. Aus diesem Grund präsentieren wir folgendes Programm:

Di, 26.06.12, ab 17 Uhr, Wiese hinterm HSZ
Kubb/Wikingerschach-Turnier mit tollen Preisen!

Di, 26.06.12, ab 21 Uhr, EM-Zelt hinterm HSZ
Kinofeeling auf dem Campus und das for free!

Mi, 27.06.12, 10 – 15 Uhr, Büro der STAV in der Stura-Baracke
Professionelle Bewerbungsbilder für zehn Euro (zwei Bilder, digital als Datei)!
Und das Beste - Die ersten 30 zahlen nur sieben Euro!

Do, 28.06.12, ab 17 Uhr, HSZ 02
Gedächtnistraining Workshop mit Gregor Staub! Effektives Lernen für eine erfolgreiche Prüfungszeit.
Gregor Staub, bekannter Gedächtnistrainer, hält einen Vortrag zum Thema Gedächtnistraining und effektives Lernen.

Mehr Infos finden Sie unter
www.stav-dresden.de

Mi, 18.07.		Do, 19.07.		Fr, 20.07.	
Bauerngulasch mit Sauerkraut, dazu Knödel oder Petersilienkartoffeln		Gebratenes Seelachsfilet mit Zitrone, dazu Kartoffelpüree und Salat	F	Apfelmilchreis mit Zucker/Zimt, zerlassener Butter und Erdbeeren	V
Gyrosbraten vom Schwein mit Tsatsiki, Bratkartoffeln und Paprikakraut	S	Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Pommes frites ODER Schweineschnitzel mit Tatarensoße, dazu Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Salat	S	2 Grillwürstchen mit marinierten Paprika, dazu Pommes frites oder Petersilienreis und Salat	S, R
Mecklenburger Sahnegurken mit Stampfkartoffeln und Salat	S	Hackbraten mit Hirtenkäse, Bratensoße und Tsatsiki, dazu Tomatenreis Salat	S, R	Vier Quarkkäulchen mit Zucker und Apfelmus	
Hähnchenbrust in Parmesanpanade mit feuriger Tomatensoße, Lauchreis und Salat		Backofensteak Milano mit Tomaten und Salami gratiniert, dazu Pommes frites und Salat	S, R	Marinierter Hering Hausfrauen Art oder Brathering mit Zwiebeln und Gurke an Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	S, F
Champignon-Bohnenpfanne mit Reibekuchen und Salat	V	Gnocchi mit Basilikumsoße und Antipasti	A	Mit Tomate und Hirtenkäse gratiniertes Tofusteak an Paprika-Zwiebelgemüse und Pommes frites	
Deftiger Möhren-Kartoffeltopf, dazu Brot oder Brötchen	S	Zwei Grillwürstchen mit Letschosoße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat	S	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Puderzucker und Apfelmus	V
Gebratene Forelle auf Ratatouille, dazu Schwenkkartoffeln		Lammgulasch mit Früchten an Gemüsecouscous		Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsesoße, dazu Mandelbroccoli und Maisfritten oder Kartoffeln	
Putenschnitzel mit buntem Gemüse, dazu Pommes frites oder Kartoffeln		Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Pfefferdip, dazu Bratkartoffeln		Spanferkelrollbraten mit Sauerkraut, dazu Klöße oder Kartoffeln	S
Vegetarische Paprikaschote mit Estragonsoße und Spätzle	V	Bunte Spirelli mit Basilikum-Käsesoße	V	Frisches Ratatouillegemüse mit Kartoffelgratin	V
Putensteak in Champignon-Zwiebelsoße mit Mandelbällchen und Salat		Seelachs mit Ei und Käse gratiniert, dazu Tomaten-Olivenragout und Basilikumreis	F	Hausgemachte Frikadelle in Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln	S, R
Gefüllte Nudelsäckchen mit Ricotta und Spinat, dazu Bärlauch-Gemüserahmsoße und Rucola		Fleischspieß-Satay auf Wokgemüse, Erdnusssoße, dazu Mie Nudeln	S	Schweinesteak au four mit Buttererbsen und Pommes frites	S
Schweinsgulasch Debreciner Art, dazu Rotkohl und Semmelknödel	S, R	Hausgemachte frische Pasta, dazu Olivenpesto, Partytomaten und frisch gehobelten Parmesan	V	Hackbraten mit Hirtenkäse, dazu Bratensoße, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	S, R
Vegetarische Hackfleischbällchen, dazu Gemüsesoße, Petersilien-Zitronenstampf und Bohnensalat	V	Gebratene Hähnchenbrust Kreolische Art mit Champignons, Paprika,Tomaten und Oliven, dazu Kurkuma Reis und fruchtiger Fitnesssalat		Vegetarisches Schnitzel mit feiner Tomatenfüllung, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat	V
Marinierter Hering Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	V, F	Kartoffel-Spinat-Gratin mit Tomatenwürfeln und Käsesoße	V	Vegetarische Maultaschen auf Paprikakraut	V
Schaschlik (ohne Leber) mit Paprika-Maisgemüse und Kräuterkartoffeln	S, R	Feuerfleisch mit Pommes frites oder Kartoffeln, dazu bunten Weißkohlsalat	R	Hähnchen Cordon bleu mit Karottenrahmgemüse und Herzoginkartoffeln	

Sa, 21.07., Mensa Siedepunkt:
Bauerngulasch mit Schinkenbohnen und Kartoffelklößen (S, R)
Champignon Lauchragout mit Gemüsereis und fruchtigem Chinakohlsalat (V)

USZ Universitäts-Sport Zentrum

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

Highlights

Sportspezifika
Bewegung, Spiele und Sport in Familie
21.7., 10 Uhr, Halle III, Sportkomplex Nöthnitzer Straße
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/46335641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

Tanz
37. Mitternachtsball
3.7., 20.30 Uhr, Ballsaal Königshof, Kreischaer Straße 2 in 01219 Dresden
Informationen: Dr. Sonja Triebe
Telefon: 0351/46335641
E-Mail: Sonja.Triebe@tu-dresden.de

Wanderungen
7.7., Zu den Talsperren Lehnmühle und Klingenberg/Durch das Tal der Wilden Weißeritz
Informationen: http://www.pm.studentenwerk-dresden.de
E-Mail: pedibus.migrantes@web.de

Achtung!

Das komplette Sportprogramm für die vorlesungsfreie Zeit (16.7. – 7.10.) finden Sie ab 9.7. auf unseren Internetseiten.

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

SCHLAU DRESDEN
SCHWULE UND LESBEN AN DER UNI
www.schlau-dresden.de

Veranstaltungen im Juni und Juli:

27.06.
Architektonischer Stadtrundgang
19.30 Uhr, Eingang Kulturpalast

07.07.
Sommerwanderung
10 Uhr, Hbf./Ausgang Wiener Platz

11.07.
Semesterabschlussgrillen
19.30 Uhr, Wiese hinter Stura-Baracke

Mehr Infos und Aktuelles:
www.schlau-dresden.de

Wir suchen Nachwuchs!

SPIEGEL-EI
www.studentenwerk-dresden.de

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.mediavista-kg.de

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

Nichts ist so schwer, wie anzufangen

Wie man das Aufschieben loswird

Die neue ZEIT CAMPUS Juli/August 2012

Nur vom Studentenwerk im supergünstigen Wohlfühlpaket

statt einzeln ~~3,20 €~~

nur 1,- €

Alte Mensa
Neue Mensa
Mensa Reichenbachstraße
Mensa Zittau
Mensa Görlitz