

## Hochschule

## »StartING« beginnt auch im Winter

**Schnuppern:** Bis zum 15. Januar kann man sich noch für »StartING«, das Semester, das für Orientierung im Dschungel der Ingenieursberufe gibt, bewerben. Es umfasst ein Studiensemester, das Einblick in elf verschiedene Ingenieurstudiengänge gibt und allen Ingenieurstudiengängen der Hochschule Offenburg vorgeschaltet werden kann. Für diese Unterstützung und Orientierung wurde »StartING« schon mehrfach ausgezeichnet. Ab sofort gibt es »StartING« sowohl im Winter- als auch im Sommersemester. Infos: starting.hs-offenburg.de.

## Jede Dritte studiert ein MINT-Fach

**Beliebt:** Die technisch-naturwissenschaftlichen Studiengänge sind als Studienfach für Frauen beliebter geworden: Jede Dritte entscheidet sich für einen MINT-Studiengang. Die Zahl der MINT-Studienanfängerinnen stieg seit 2008 insgesamt um gut 70 Prozent von fast 60000 auf über 100000 MINT-Studienanfängerinnen.

## Neubau

## Eingeweiht

**Mehr Platz:** Gestern fand die offizielle Einweihung des Seminargebäudes E statt. Das Gebäude enthält Seminar- und Büroräume, ein PC-Pool und zwei CAD-Labore; insgesamt gibt es 540 Plätze in Vorlesungsräumen, 189 in PC-Pools und CAD-Laboren sowie 30 Büros mit 53 Arbeitsplätzen. Die Vorlesungssäle werden von allen Fakultäten des Campus Offenburg genutzt.

## »Chili und Gyros sind gesetzt«

**Mittagspause:** Immer einige Extras auf dem Speiseplan / Warm essen, ohne den Herd zu schrubben

**Mensa – das heißt meist schnell satt werden. Denn in der begrenzten Mittagspause mögen die Studierenden etwas Warmes – oder auch mal etwas Kaltes. Was auf den Teller kommt, ist meist eine eher unbewusste Entscheidung. Hauptsache, keine Fettspritzer in der eigenen Küche und trotzdem was Warmes auf dem Teller.**

VON BETTINA KÜHNE

Eine Studentin huscht über den Campus, schon im Gehen beißt sie von ihrem Brötchen aus der Cafeteria ab. »Zu mehr ist heute keine Zeit«, winkt sie ab. Dass es aber immer schnell gehen muss, wenn jemand zum Brötchen greift, ist allerdings eine Mär. In der Schlange zwischen Kaffeestückchen und Snickers balanciert jemand sein Brötchen auf einem Teller. Am »Packtisch« wird das Schinkenbaguette mit reichlich Grünzeug in eine Tüte verfrachtet. Der Student nimmt es mit nach drüben in die Mensa; dort warten seine Kommilitonen. »Aber ich mag eben lieber kalt als warm«, sagt er.

Gegen 12 Uhr nimmt auch der Betrieb in der Mensa Fahrt auf. »Es gibt Con Carne«, ruft jemand Richtung Kontoautomat. Dort wird gerade die Geldkarte nachgeladen, mit der am Ende bargeldlos bezahlt werden kann. Das Chili ist zusätzlich zu den beiden Tagesmenüs angeschrieben, ebenso wie Cevapcici mit Pommes und Cor-don bleu mit Kartoffeln.

Im Vorraum, etwas abseits des Trubels, speist ein »Kleeblatt« aus dem fünften Semester. Der Montag bietet sich für



**Qual der Wahl:** Fünf Gerichte, belegte Brötchen und süße Teilchen gibt es in der Mensa der Hochschule. Xhovalin Dizdari, Richard Diegel und Mathias Durban sind fündig geworden – es schmeckt.

Foto: Ulrich Marx

einen Aufenthalt in der Mensa an, das ist für die Gruppe, die im fünften Semester Elektro- und Informationstechnik studiert, ein langer Tag. Von 8 bis 18.30 Uhr stehen Vorlesungen und Seminare auf dem Stundenplan, »da hat man Hunger«. Zwei hatten Glück, sie haben noch die Cevapcici ergattert. »Zu faul zum Selbstkochen«, erklären die beiden jungen Herren vollmundig, weshalb sie sich die Balkanspezialität auf den Teller geladen haben.

Einmal wird das Chili gelöffelt, und Xhovalin Dizdari hat sich für das vegetarische Gericht entschieden. Gratin mit Lauch, Spinat, es schmeckt. »Fleisch bekommt mir nicht so«, sagt der 23-Jährige. Zu Hause kann es schon vorkommen, dass er sich ein Stück Fleisch in die Pfanne haut, aber montags in der Mensa darf es etwas Gesundes sein. Inklusiv Apfel.

»Ehrlich gesagt habe ich mir keine großen Gedanken gemacht«, räumt der 24-Jährige,

gel ein. Er balanciert eben sein Tablett von der Ausgabe Menü II weg. Jägerschnitzel, Pilzsoße, Spätzle sind auf dem Teller. Das Gericht isst der 21-jährige Maschinenbaustudent zum ersten Mal in der Mensa – eine Bauchentscheidung im wahren Sinne des Wortes.

Anders lief das bei Mathias Durban. Er hat sich für Chili entschieden, wie immer, wenn das auf dem Speiseplan auftaucht. »Chili und Gyros sind gesetzt«, verrät der 24-Jährige,

der Elektro- und Informationstechnik studiert. An solchen Tagen muss er nicht überlegen, sondern greift einfach zu.

Ein anderer Student, eher selten an der Hochschule anzutreffen, weil er im Praxissemester ist, hat ebenfalls den Pott mit dem Eintopf vor sich stehen. Er kann berichten, wie es schmeckt: »Gut und vor allem nicht zu scharf.« Er läuft »an den Zettel hin« und entscheidet dann, spontan, was er essen möchte.

## Campus persönlich

## Josef Broß berichtet...



**Ende Januar wird die Mensa umgebaut – wie werden die Studierenden dann versorgt?** Im Gebäude D wird eine größere Cafeteria eingerichtet. Für die Mittagsmenüs wird es auch eine Lösung geben – nur die Auswahl wird ein bisschen eingeschränkt.

**Was heißt das?** Teilweise stehen mittags vier bis sechs unterschiedliche Gerichte zur Wahl – mit Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch. Das wird vorübergehend ein bisschen weniger werden.

**Was essen die Studierenden am liebsten?** Ganz klar Gyros. Kürzlich habe ich von 80 Kilo Fleisch welches gemacht, dazu 160 Kilo Pommes. Das ist ein Wort, oder? Täglich bestelle ich rund 25 Kilo Salat – direkt vom Erzeuger aus Friesenheim.

**Wie viele Essen werden denn täglich ausgegeben?** Zwischen 750 und 850. Als ich vor 31 Jahren hier begonnen habe, waren es 300 bis 400. Zusammen mit drei Damen koche ich, zehn Teilzeitkräfte unterstützen uns bei der Essensausgabe und beim Aufräumen.

**Wie lange im Voraus wird der Speiseplan festgelegt?** Immer für vier Wochen. Dabei schaue ich mir die vergangenen fünf Wochen an, damit sich nichts im größeren Stil wiederholt. Obwohl manche am liebsten täglich Spaghetti Bolognese oder Schnitzel mit Salat essen würden.

**Wie steuern Sie dagegen?** Ich achte eben auf einen ausgewogenen Speiseplan. Zudem ermutige ich dazu, einmal zu probieren. Beispielsweise unsere ausländischen Studierenden, die typische Gerichte wie Sauerbraten oder Schäufele mit Sauerkraut und Püree nicht kennen.

**Wie hat sich die Art des Kochens im Lauf der Zeit verändert?** Geflügel ist zu einer wichtigen Fleischsorte geworden. Vor allem die internationalen Studierenden mögen es gern – wie auch gedünsteten Fisch.

► Josef Broß (64) hat 1965 seine Lehre als Koch absolviert und kam nach Stationen in Baden-Baden, Stuttgart und Düsseldorf nach Offenburg, wo er seit 1983 Betriebsleiter der Mensa ist. Er radelt und reist gern – und überlässt zu Hause den Herd seiner Frau.

## Die geh'n direkt vom Blech weg

**Weltladenkochbuch:** Autorin Anna Spieß verrät ihr »fares« Lieblingsplätzchenrezept

**Party, Fest, Candle-Light-Dinner, Adventstee: Für jede Gelegenheit hat Anna Spieß in ihrem Weltladenkochbuch »So schmeckt fair« die passende Rezeptidee. Hier verrät sie ihr Lieblingsplätzchen-Rezept.**

Jetzt ist genau der richtige Zeitpunkt, um sich mit einem »fairen« Backrezept zu versuchen, findet Anna Spieß. Die 24-jährige Studentin aus Offenburg hat als Bachelor-Arbeit das Kochbuch »So schmeckt fair« herausgebracht. Alle Rezepte darin wurden aus Zutaten kreiert, die aus dem Weltladen stammen. Das wiederum bedeutet, das sie zu fairen Bedingungen für Mensch und Umwelt hergestellt wurden. »Insbesondere bei den weihnachtlichen Gewürzen ist dies ein Kriterium«, sagt Spieß. Wer Vanille, Zimt, Kardamom und Co. im Weltladen erwirbt, unterstützt damit, dass die Bauern vor Ort gerechte Löhne bekommen und nachhaltige Geschäftspartner finden.

Ihr persönliches Lieblingsrezept sind die Chokky Rocks, weil sie »unglaublich knusprig und schokoladig« sind. »Wenn ich diese weihnachtlich duftenden Kekse aus dem Ofen hole, werden fast alle direkt vom Blech genascht«, erzählt sie.

Und sie sind für Anna Spieß ein super Mitbringsel: »In der Vorweihnachtszeit backe ich



**Anna Spieß und ihr »fares« Kochbuch:** Ihr Lieblingsplätzchenrezept sind die »Chokky Rocks«, das sie hier verrät.

deshalb gleich mehr und verschenke ich sie gern in hübsch verpackten Tütchen an meine Freunde.

**Das Rezept:** Chokky Rocks, ca. 50 Kekse: 125 g Butter, 70 g Mascobado-Zucker, 1 Vanilleschote, 50 g Schokolade, 1 Ei, 175 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 2 Becher Cornflakes, 60 g Rosinen oder grob gehackte Nüsse.

**So geht es:** Butter und Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Das Mark der Vanilleschote heraustrennen. Die Schokolade fein hacken. Ei und Vanillemark in ei-

ner Schüssel aufschlagen und mit Butter, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Cornflakes, Rosinen und Schokolade unterheben und alles vorsichtig mit den Händen vermengen. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

»Einfach, schnell und unglaublich lecker«, verspricht die Kochbuchautorin. **bek** ■ Das Buch gibt es im Weltladen Haslach, Oberkirch, Offenburg, Schiltach und Wolfach.

## Punktum

## Nachhaltig wirtschaften

**Querdenker:** »Wirtschaftlicher Erfolg und Nachhaltigkeit – wie man echte Rendite erwirtschaftet«, verrät Querdenker Christian Hiß am Dienstag, 9. Dezember, 19.30 Uhr im D-Gebäude bei der Forum-Reihe. Er wuchs auf einem der ersten Biohöfe Deutschlands in Eichstetten am Kaiserstuhl auf, gründete mit 21 Jahren eine Bio-Gemüsegärtnerei und 2006 mit seinem Betriebsvermögen die »Regionalwert AG Bürgeraktiengesellschaft« in Emmendingen. Aus seiner Sicht ist nachhaltiges Wirtschaften kein Gebot der Ethik oder Moral, sondern ein rein ökonomisches Paradigma – denn nachhaltig zu wirtschaften heiße richtig zu rechnen. Was heute unter Wirtschaften verstanden werde, könnten Natur und Gesellschaft langfristig nicht tragen.

## Kontakt

✉ **Alexander Dinkhoff** (MITTELBADISCHE PRESSE) alexander.dinkhoff@reiff.de

✉ **Christine Parsdorfer** (Hochschule) 0781/205434 christine.parsdorfer@hs-offenburg.de