UNIVERSITÄT BAYREUTH

Nr. 134/2017// 07.11.2017

Medienmitteilung

Ansprechpartner	Anja-Maria Meister
	Pressesprecherin
	Hochschulkommunikation
Telefon	+49 (0)921 / 55-5300
E-Mail	anja.meister@uni-bayreuth.de
Thema	**SWO/ Kräuterküche**

Einmalig in Bayern: (Garten-)Kräuterküche in der Uni-Mensa

Neue Wege gehen die Küche des Studentenwerks Oberfranken (SWO) und der Ökologisch-Botanische Garten (ÖBG) der Universität Bayreuth: Die Köche der Uni-Mensa kochen jetzt mit Kräutern aus dem ÖBG. Einmal pro Woche gibt es im Frischraum ein spezielles Kräutergericht. Mit anderen Worten: „Kräuter Knowhow trifft Küchenkreativität".

v.l. Kerstin Lebermann, Reviergärtnerin, zuständig für den Bereich des Nutzpflanzengartens im ÖBG; Jan Brademann, Chefkoch der Vitalmensa, Jörg Alexander Queißner und Conrad Engert (beide SWO), Foto: ÖBG

Die Idee stammt von Josef Tost, Geschäftsführer des SWO: „Wer bei Uni-Mensa noch an Eintopf denkt, liegt völlig falsch. Längst achten auch Studierende auf eine gesunde Ernährung. Darauf reagieren wir als Studentenwerk natürlich." Frisch zubereitete Mahlzeiten, ausgewogene Rezepte und die Berücksichtigung von Unverträglichkeiten oder individuellen Ernährungsgewohnheiten sind beim SWO deshalb Standard. Aber: „Weil frische Kräuter zu einer gesunden Ernährung gehören und die Mensa mit dem ÖBG die Kräuter-Vielfalt quasi vor der Tür hat, gibt es nun ein neues Angebot: die Kräuterküche." Jan Brademann, Chefkoch im Bayreuther SWO ist begeistert: „Für uns ist die Zusammenarbeit mit dem Team des ÖBG eine einzigartige Bereicherung. Wir verwenden mittlerweile eine Vielzahl an seltenen und unbekannten Gewürz- und Heilpflanzen in den Angeboten des Frischraums. Die professionellen Tipps und Erläuterungen des ÖBG-Teams bei der Ernte ermöglichen es uns, neue Wege der Zubereitung gesunder Speisen zu gehen." Umgekehrt profitiert auch der ÖBG:

KRÄUTERKÜCHE

„Wir sehen dies als hervorragende Möglichkeit, unserem Bildungsauftrag gemäß die Vielfalt an Küchenkräutern und weiteren Nutzpflanzen mit ihren diversen Inhaltsstoffen, Aromen und gesundheitlichen Wirkungen den Studierenden und Beschäftigten der Universität Bayreuth näherzubringen“, sagt Dr. Gregor Aas, Leiter des ÖBG. Einen weiteren wichtigen Aspekt bringt Universitätspräsident Prof. Dr. Stefan Leible ein: „In dieser Kooperation tragen wir dem Nachhaltigkeitsgedanken in beispielhafter Weise Rechnung: kurze Wege und Regionalität, Ernte und Verarbeitung der Produkte innerhalb des Campus, Frische und umweltverträglicher Anbau. Das ist auch ein Beitrag zum Green-Campus-Konzept der Universität Bayreuth.“

Die Studierenden werden im Frischraum auch zum Kochen mit Kräutern angeregt: Am Kräuterküchen-Tag werden Rezeptkarten ausliegen, die zum jeweiligen Hauptgericht passen. Gestaltet wurden sie, wie alles rund um die Kräuterküche des SWO, von Verena Kattinger und ihren Kommilitonen Jonas Klier, Dominik Moser, Daniel Nickl, Manuel Reifschneider und Anna Sturm. Sie studieren Medienproduktion und Medientechnik bei Prof. Karlheinz Müller an der Ostbayerischen Technischen Hochschule Amberg-Weiden.

Kontakt:

Josef Tost
Geschäftsführer Studentenwerk Oberfranken
Universitätsstr. 30
95447 Bayreuth
Tel.: +49 (0)921 / 55-5900
E-Mail: josef.tost@studentenwerk-oberfranken.de

Kurzporträt der Universität Bayreuth

Die Universität Bayreuth ist eine junge, forschungsorientierte Campus-Universität. Gründungsauftrag der 1975 eröffneten Universität ist die Förderung von interdisziplinärer Forschung und Lehre sowie die Entwicklung von Profil bildenden und Fächer übergreifenden Schwerpunkten.

Die Forschungsprogramme und Studienangebote decken die Natur- und Ingenieurwissenschaften, die Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie die Sprach-, Literatur und Kulturwissenschaften ab und werden beständig weiterentwickelt.

Gute Betreuungsverhältnisse, hohe Leistungsstandards, Fächer übergreifende Kooperationen und wissenschaftliche Exzellenz führen regelmäßig zu Spitzenplatzierungen in Rankings. Die Universität Bayreuth liegt im ‚Times Higher Education (THE) Young University Ranking' auf Platz 29 der 200 weltweit besten Universitäten, die jünger als 50 Jahre sind. Sie ist auch eine der Top-Adressen für ein Studium der Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie für Wirtschaftsingenieure in Deutschland. Dies belegt erneut das im Mai 2017 veröffentlichte Hochschulranking des Centrums für Hochschulentwicklung (CHE).

Seit Jahren nehmen die Afrikastudien der Universität Bayreuth eine internationale Spitzenposition ein. Die Bayreuther Internationale Graduiertenschule für Afrikastudien (BIGSAS) ist Teil der Exzellenzinitiative des Bundes und der Länder. Die Hochdruck- und Hochtemperaturforschung innerhalb des Bayerischen Geoinstituts genießt ebenfalls ein weltweit hohes Renommee. Die Polymerforschung hat eine herausragende Position in der deutschen und internationalen Forschungslandschaft. Die Universität Bayreuth verfügt über ein dichtes Netz strategisch ausgewählter, internationaler Hochschulpartnerschaften.

Derzeit sind an der Universität Bayreuth rund 13.300 Studierende in 151 verschiedenen Studiengängen an sechs Fakultäten immatrikuliert. Mit ca. 1.100 wissenschaftlichen Beschäftigten, 241 Professorinnen und Professoren und etwa 900 nichtwissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Universität Bayreuth der größte Arbeitgeber der Region (Stichtag 01.12.2016).