

## kurz notiert

## Hilfe für krebskranke Kinder



Foto: HMWK

Grundsteinlegung für den Forschungsneubau des „Pädiatrischen Zentrums für Stammzelltransplantation und Zelltherapie“ an der Uniklinik Frankfurt. Der Neubau auf dem Campus Niederrad bietet künftig die Infrastruktur für die erfolgreiche Forschung und Behandlung auf dem Gebiet der Stammzelltransplantation und Zelltherapie für Kinder und Jugendliche. Die Landesregierung trägt 7,6 Millionen Euro der Gesamtkosten in Höhe von rund 21 Millionen Euro. Die Gelder stammen aus dem Hochschulbauprogramm HEUREKA. Der Bund übernimmt 7,6 Millionen Euro. Die Kosten für die Einrichtung der klinischen Transplantationsbetten in Höhe von 5,6 Millionen Euro spendet Johanna Quandt. UR

## Studio für professionelle Videoaufzeichnung

Am 1. Juli ist das neue Videostudio von studiumdigitale zur Produktion von Interviews, eLectures, Talkrunden etc. in Betrieb gegangen. Klein, aber fein ermöglicht die professionelle Ausstattung über digitale Kamera- und Tontechnik, digitalen Schnitt und LED-Beleuchtungstechnik bis zur Einbindung virtueller Hintergründe die professionelle Produktion vielfältiger Lehr- und Informationsmaterialien für den Hochschulalltag. Das Studio befindet sich auf dem Campus Bockenheim in der Robert-Mayer-Str. 8 und kann auf Anfrage beim eLecture-Team von studiumdigitale gebucht werden. (electure@sd.uni-frankfurt.de) *Ralph Müller, studiumdigitale*

## 200 Jahre Grundgesetz in Norwegen



Foto: privat

Mitte Mai begab sich eine Gruppe von Skandinavistik-Studierenden unter der Leitung von Espen Børdahl auf Exkursion nach Oslo. Das 200-jährige Jubiläum des Grundgesetzes in Norwegen bot den feierlichen Anlass, mehr über die Ursprünge und Geschichte der Verfassung zu erfahren. Den Höhepunkt der Exkursion bildeten die Feierlichkeiten des Nationalfeiertags am 17. Mai in Oslo. An alle, die uns diese eindrucksvolle Studienreise finanziell ermöglicht haben SIU (Senter for internasjonalisering av utdanning) und Förderfonds Lehre (FB 10), ein herzliches Dankeschön. *Julia Bögelein u. Johanne Marie Aga*

## Deutsch-Dänisches-Übersetzerseminar



Lesung und Diskussion im Literaturhaus am 22. Mai mit Kirsten Hammann (DK), Flora Fink (Moderation), Christian Jungersen (DK) (vlnr)

Das bereits dritte Deutsch-Dänische Übersetzerseminar fand im Mai unter der Regie des Instituts für Skandinavistik im Frankfurter Literaturhaus statt. Es war Teil der dänischen Literaturtage, die unter dem Titel „Oh Happy Dane! Aktuelle Gegenwartsliteratur vom glücklichsten Volk der Welt“ vom Institut für Skandinavistik und dem Literaturhaus veranstaltet. 20 angehende Übersetzer aus dem gesamten deutschen Sprachraum erarbeiteten dort unter Leitung erfahrener Übersetzerinnen deutsche Fassungen aktueller Gedichte der dänischen Lyrikerinnen Olga Ravn und Ursula Andkjær Olsen. Verantwortlich für die Organisation war Marlene Hastenplug, Dänisch-Lektorin am Institut für Skandinavistik (hastenplug@em.uni-frankfurt.de). UR

## GWC nun auch auf dem Riedberg



Foto: Dettmar

Universitätspräsident Müller-Esterl (r.) mit Pedro de Elejabeitia, Member of Board, Santander Consumer Bank AG.

Das Goethe Welcome Centre (GWC) ist nun auch auf dem Campus Riedberg vertreten: Das GWC ist die zentrale nichtakademische Beratungsstelle und Serviceeinrichtung für internationale Professoren, Postdoktoranden und Doktoranden mit GU-Arbeitsvertrag. Darüber hinaus unterstützt das GWC aktiv die sozio-kulturelle und sprachliche Integration der internationalen Forscher. Gefördert wird das GWC durch eine großzügige Unterstützung der Santander Bank. UR

## achse-central-Preis 2014: Projekt aus Frankfurt nominiert.

Unter den Nominierungen ist auch ein Projekt aus Frankfurt: „Seltene Erkrankungen – Studenten kümmern sich“, vom Universitätsklinikum Frankfurt. Das Frankfurter Referenzzentrum für Seltene Erkrankungen (FRZSE) bindet Medizinstudierende aktiv in die Betreuung von Patienten ein. Mit dem achse-central-Preis engagieren sich die ACHSE (Allianz Chronischer Seltener Erkrankungen) und die Central Krankenversicherung AG gemeinsam für eine verbesserte Behandlung und Betreuung von Menschen mit einer Seltenen Erkrankung. UR



Mensa-Bereichsleiter Roland Eiffert zeigt, wie es geht. Foto: D. Frank

## Blick in die Fleisch- und Veganertöpfe

Eine Führung durch die Mensen auf dem Campus Westend

U nauffällig sieht anders aus: Bevor sich die kleine Besuchergruppe auf den Weg hinter die Kulissen der Mensa im Casino machen kann, muss jeder eine weiße Schutzkleidung überstreifen. Erst dann kann es losgehen, und Mensa-Bereichsleiter Ronald Eiffert achtet persönlich auf die Einhaltung der Hygiene-Vorschriften. Zuerst geht es wie bei jedem ‚normalen‘ Mensabesuch dorthin, wo Studis, Mitarbeiter und Gäste sich ihr jeweiliges Essen holen. Hier liefert Eiffert Zahlen und Fakten, die durchaus beeindruckend sind: Täglich werden allein in den beiden Mensen im Casino und im Anbau bis zu 4.000 Essen ausgegeben. Ab 6 Uhr morgens wird gekocht, schon um halb 10 muss das Essen fertig sein, weil auch externe Standorte wie eine Kita und der Sportcampus in Ginnheim beliefert werden müssen. 90 Mitarbeiter hat Eiffert, die sich die Arbeit in drei Schichten aufteilen. 200 Kilo Pommes, 100 Kilo Nudeln und 100 Kilo Reis werden im Durchschnitt täglich verbraucht. Während Ronald Eiffert dann in der Küche für das obligatorische Foto den großen Löffel in die Hand nimmt und im (allerdings bereits leeren) Topf herumrührt, ist einer seiner Mitarbeiter gerade damit beschäftigt, Proben vom heutigen Essen versandfertig zu machen. Denn jeden Tag überwacht das Institut Fresenius, ob das Essen auch in Ordnung ist. „Wir hatten bislang noch keinen einzigen Grund zur Beanstandung“, betont Eiffert mit sichtbarem Stolz. Nicht nur Hygiene wird hier großgeschrieben: Auch bei der Qualität der Zutaten setzt

das Studentenwerk auf das Schlagwort Nachhaltigkeit. Regionale Zulieferer werden nach Möglichkeit bevorzugt, der Fisch ist aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei, und der Kaffee wurde fair gehandelt. Doch natürlich streift Eiffert auch mal das Thema Preise („alle Gerichte zwischen 2,20 und 5 Euro“), und da setzt ein wenn auch moderater Protest vonseiten einiger Besucher ein. Immerhin sind auch einige Vertreter der Juso-Hochschulgruppe mit dabei und offensichtlich bestens vorbereitet. „Studis merken die Preiserhöhungen – im Durchschnitt ist das Essen vor Kurzem um 10 Prozent teurer geworden“, wird eingeworfen. Doch Eiffert hält dagegen: Die Preiserhöhungen betreffen Pizza & Co an den so genannten Aktionstheken, das Stammessen sei unverändert günstig. Und die Stammessen-Kombination „Schnitzel und Pommes“, lässt Eiffert etwas süffisant einfließen, sei nach wie vor das beliebteste Gericht. Aber trotz der ungebrochenen Attraktivität dieses Kantinenklassikers beobachtet er durchaus einen Wandel: Vegetarische und vegane Gerichte erfreuen sich eines wachsenden Zuspruchs. Die Geschmäcker sind heute mehr denn je verschieden, und auch der Mensaeßer freut sich bisweilen über individuelle Zubereitung. Das so genannte Frontcooking – die Köche bereiten vor den Augen des Kunden die Gerichte frisch zu – ist mittlerweile ein fester Bestandteil in den Mensen und auch in der Cafeteria „Dasein“. Auch wenn Studis mitunter übers Essen meckerten, vermisst Eiffert Vorschläge, was man denn gerne mal alternativ

verspeisen würde: „Da kommt einfach nix!“ Weiter geht's, vorbei am Dessert- und Tortenbereich (20 Torten und 1.500 Desserts werden hier täglich produziert) in die Spülküche. Auf zwei Bändern werden Besteck, Teller und Tablett gereinigt. Allzu geräusch- und wärmeempfindlich sollte man nicht sein, wenn man hier arbeitet. „Hier kann man an den Resten am besten sehen, was unseren Kunden geschmeckt hat – oder eben auch nicht“, erläutert Eiffert. Nach einer knappen Dreiviertelstunde ist die Führung vorbei, man darf die Hygienekleidung endlich wieder ausziehen. In lockerer Runde lässt man das Gesehene nochmal Revue passieren und diskutiert noch leidenschaftlich mit Küchenchef Eiffert. Nico hat vorher in Köln studiert und kann nicht verstehen, warum die Mensa in Frankfurt nicht auch abends geöffnet hat. „Denn viele meiner Kommilitonen lernen abends noch in der Bibliothek“, beschwert sich Nico. Doch Ronald Eiffert kontert: „Man kann an der Cocktailbar im Anbau Casino und im Sommergarten bis 21 Uhr warme Sachen bestellen.“ Philipp und Luis, beide Studenten der Betriebswirtschaft, halten die Diskussion über das Preisniveau für übertrieben. Ihnen erscheinen die Argumente des Studentenwerks, dass die Einkaufs- und Lebensmittelpreise gestiegen seien, recht einleuchtend. Eher schulterzuckend stellen aber beide fest, dass man auf dem Campus Westend auch nicht allzu viele Alternativen habe – jenseits der Campusgrenzen sehe es, abgesehen vom Supermarkt, in puncto günstige Restaurants eher mau aus. *df*