



Fritz-Löffler-Straße 18
01069 Dresden

Telefon-Nr.	(0351) Durchwahl	4697 545
	(0351) Vermittlung	4697 50
Telefax-Nr.	(0351)	4697 623

Ihr Gesprächspartner Frau Stephan
hannelore.stephan@swdd.tu-dresden.de

Mittwoch, 6. Juni 2007

Aktion Tandem - Studentenwerk Dresden führt Austausch mit Studentenwerk Greifswald durch

Unter der Dachmarke „Aktion Tandem – Studentenwerke im Dialog“ bilden jedes Jahr zwei ostdeutsche Studentenwerke aus verschiedenen Bundesländern ein Tandem und bieten in den Mensen des Tandempartners regionale Spezialitäten an.

Dieses Jahr kocht das Studentenwerk Greifswald vom 5.-7.06.07 mit einem Stralsunder Team für die Mensabesucher in Zittau. Verwöhnt werden deren Gaumen mit „Schätzen aus der Ostseeküste“. So kann man gleich am ersten Aktionstag eine Rügener Kartoffelsuppe mit leckeren Aalstreifen genießen und anschließend an Mecklenburger Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln probieren. Erinnernd an die Ursprünge der Vorpommerschen Küche gibt es am zweiten Tag ein mit Schusterstipp paniertes Schollenfilet zusammen mit Kartoffelpüree und einem Gurkensalat. Auf die Liebhaber süßer Speisen wartet als Nachttisch noch eine typisch pommersche Bauerngrütze. Am dritten und letzten Tag lockt in der Mensa Zittau ein Stralsunder Fischtopf, gefolgt von einem Mecklenburger Schweinekammbraten in Backpflaumsöße. Mit etwas Glück kann man zudem während der Aktion einen Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern gewinnen.

Die sächsische Küche wird im gleichen Zeitraum von Mensa-Mitarbeitern aus Zittau in der Hansestadt Stralsund angeboten. Auch dieses Team möchte die regionalen Spezialitäten gebührend an die norddeutschen Mensabesucher bringen. Eröffnet wird hier die diesjährige Aktion unter dem Motto „Zittau und die Oberlausitz“. Nach der Verkostung der Lausitzer Hochzeitssuppe kann man sich auf Leinewebers Sonntagsschnitzel oder Kartoffelpuffer mit Apfelmus freuen. Als typisches Gericht von Görlitz und Niederschlesien wird am zweiten Tag „Schlesisches Himmelreich“ mit gebratener Hähnchenbrust angeboten. Der Abschlussstag führt kulinarisch in die Barockstadt Dresden mit Dresdner Kartoffelsuppe und einem Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen, vollendet mit der Dresdner Eierschecke als Dessert. Im Foyer erwarten die Gäste weitere sächsische Leckereien, wie Russisches Brot, Bemmchen oder Dominosteine von Dr. Quendt und touristische Informationen über Sachsens Städte und Regionen.

In den letzten beiden Jahren führten die Tandem-Aktionen Dresdner Köche in die Mensen von Rostock und Brandenburg. Die Köche des Greifswalder Studentenwerkes verwöhnten die Mensabesucher in Freiberg und Leipzig. Darüber hinaus gab es für die Studenten und weitere Mensabesucher kulturelle Informationen zu den Regionen, die bestimmt auch dieses Jahr wieder Lust auf einen Abstecher oder gar eine ausgedehnte Reise machen werden.