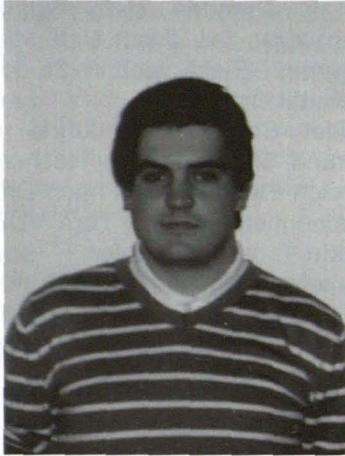


Neuzugänge in der Studienvertretung



Wolfgang Buc

Erstmal zu meinem Studium: Ich studiere seit Oktober 2006 „Biomedical Engineering“ und habe vor als Vertiefungsrichtung „Bioinformatics and Medical Informatics“ zu wählen. Aufgewachsen und zur Schule gegangen bin ich in Salzburg (Stadt und Tennengau) und wie so viele andere auch, hat mich das Studium und das Bestreben auf eigenen Beinen zu stehen weit von zu Hause weggeführt. Neben dem Studium beschäftige ich mich gerne mit Computern (bzw. Informatik generell; zB das stetige aktualisieren meiner Homepage oder

als Studienassistent in Grundlagen der Informatik) und mache gerade die Ausbildung zum Rettungssanitäter beim Roten Kreuz in Graz.

Zur Studienvertretung kam ich eigentlich aufgrund Unstimmigkeiten mit einem Professor, entschloss mich dann aber relativ schnell dabei zu bleiben - auch in der Hinsicht, dass die Studienvertretung BME Zuwachs immer gut gebrauchen kann. Da so eine StV nur Teamarbeit sein kann, bin ich froh, mich als ein (neues) Mitglied zu zählen und so als Sprachrohr für eine Vielzahl an Studierenden tätig sein zu dürfen.

Cocktails

Caipirovska Strawberry

Zutaten:

- 2 Esslöffel Brauner Rohrzucker
- ¼ Limette
- 2 Finger breit Vodka
- 3 Finger breit Erdbeersaft

1 Stampfer

- 1 dicker Strohalm (am Besten von Fackelmann)

Anleitung:

Als Erstes werden die Limetten geschnitten (am Besten geachtelt). Dann 2-3 Stücke Limetten und 2 Esslöffel Rohrzucker in ein Glas (~0,33l) geben und mit dem Stampfer durch drehen und drücken

vermischen. Danach etwa 2 Finger breit Vodka hinzufügen und mit zirka 3 Finger breit Erdbeersaft aufgießen.

Zum Schluss nur noch ein paar Mal umrühren und einen Strohalm reinstecken. Fertig.

Unser Tipp:

Für den optimalen Geschmack den Vodka ins Tiefkühlfach legen und den Erdbeersaft in den Kühlschrank stellen.

Wir empfehlen Stolichnaya Vodka, weil er ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis hat und Pago Erdbeersaft, weil er einfach der Beste ist.

Natürlich könnt ihr auch mit den einzelnen Zutaten variieren. Manche mögens sauer :)



White Russian

Zutaten:

- Vodka 2cl
- Kahlua 2cl
- Sahne 4cl

Anleitung:

Vodka mit Kahlua vermischen und dann die Sahne über einen Löffelrücken vorsichtig hinzufügen, Eiswürfel rein und Prost.

Unser Tipp:

Sahne mit hohem Fettgehalt verwenden da sich dadurch das Kaffeearoma besser entfalten kann.

Wer die "Dude-Mischung" bevorzugt kann das Verhältnis 3:5:3 wählen und seinen Bademantel dazu anziehen ;)



Mit aufopfernder Hingabe testeten für euch:



Dominik Kullnig

snoop@sbox.tugraz.at

Sebastian Seidler

sebastian.seidler@student.tugraz.at