

E-Fest 2008 - Unter Strom

Am 21. Mai, war es wieder soweit, das E-FEST hat statt gefunden. Nach dem großen Erfolg im Vorjahr wollten wir natürlich gleich noch einmal nachlegen und euch noch mehr bieten.

Nach intensiver Vorbereitung konnten wir das Projekt E-FEST 2008 - „Unter Strom“ wieder in Angriff nehmen. Den ganzen Tag wurde gearbeitet, Bierbänke geschleppt,



Bühne aufgebaut, Theken aufgebaut und Ware entgegen genommen. Um 20:00 Uhr war es dann soweit, wir waren bereit für euch, die

Glühweinstand

Wie jedes Jahr in der Winterzeit, haben wir für euch am Campus Inffeld unsere Zelte aufgeschlagen um für euch Glühwein anzubieten und somit bisschen Schwung in euren Uni-Alltag zu bringen.

Trotz des schlechten Wetters freuten wir uns über zahlreichen Besuch, konnten wieder

Getränke für den kalten Winter...

Glühwein

Zutaten:

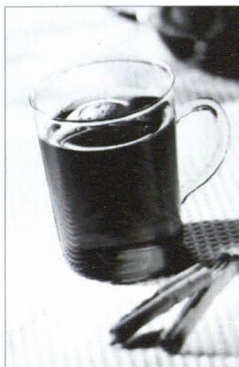
- 6 Stück Gewürznelken
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Stück Orange
- 1 Liter Rotwein
- 3 Stück Zimtstangen
- 1 Stück Zitrone

Zubereitung:

Rotwein mit den Gewürzen und den Zitruszesten der Orange und Zitrone eine Stunde zugedeckt erhitzen, aber nicht kochen lassen. Danach den Glühwein noch mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und vor dem Genuss nochmals erwärmen und eventuell etwas zuckern.

Hinweis:

Zitruszesten sind hauchdünne Streifen aus der äußersten Schale von Zitrusfrüchten



Beeren Punsch:

Zutaten:

- 250g Beerenmix, tiefgekühlt
- 1 Stück Gewürznelke
- 100g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Malventee
- 500 ml Rotwein
- 150 ml Wasser
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Rotwein mit Tee (Beerenmischung), Wasser, Zucker, Zimt und Nelke aufkochen und ca. 3 Minuten schwach köcheln lassen. Beeren untermischen und kurz ziehen lassen. Den Punsch warm servieren.

Tipp:

Wenn ihr das Ganze noch etwas „aufpeppen“ wollt, empfiehlt es sich je nach belieben einen Schuss Rum hinzuzufügen.

Party konnte losgehen!

Unser einziges Sorgenkind, war das am gleichen Abend stattfindende Champions-League Finale. Würden überhaupt Leute kommen?

Aber nachdem mit dem Shuttlebus die ersten Besucher kamen und auch über den Campus die Studenten zu uns strömten, waren unsere Sorgen verschwunden. Die beiden Bands „Dinawild“ und „Strange Days“ spielten an diesem Abend in Höchstform auf und brachten die Party so richtig in Gang. Für die Verpfle-

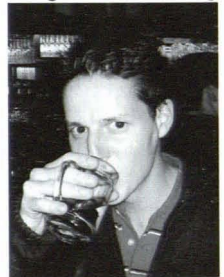


gung war gesorgt, und es konnte zum Sound des DJs bis in den Morgen gefeiert werden.

Natürlich zeigten wir auch heuer, dass man als Student nicht nur feiern sondern auch Verant-



wortung übernehmen kann. So wurde durch den Shuttlebus für die Heimreise gesorgt und mit der Unterstützung der Initiative Gscheid-Feiern wieder regionale Lieferant bevorzugt und auf Müllreduzierung und Trennung geachtet.



Schneider Christian
schnappo@sbox.tugraz.at

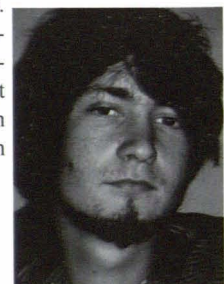
Haße Ohrwaschl Punsch

Zutaten:

- 6 Gewürznelken
- 1 Teelöffel Honig
- 10 cl Jamaika Rum
- 2 Stück Kandiszucker
- 1/2 Orange
- 1 l Scotch (z.B.: Dufftown)
- 1 Zimtstange
- 1/2 Zitrone (+Saft)

Zubereitung:

Den Whisky und den Rum sowie die Früchte und die Gewürze in ein Glas mit Schraubverschluss geben und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Dazu noch Zitronensaft, Honig, Zimt sowie Gewürznelken geben und mit heißen Wasser auffüllen.



Jörg Huainigg
huainigg@sbox.tugraz.at