

Ohne gute Lehre keine gute Universität

Was zeichnet eine gute Universität aus? Exzellenz in Lehre und Forschung. Doch was ist exzellente Lehre? Die Definition fällt schwer – erst recht, wenn man besonders gute Leistungen auszeichnen will.

Gerald Gaberscik

Eine der wichtigen Aussagen des Österreicher Peter F. Drucker, der in Amerika als Ökonom Karriere machte, kann man leicht auf die Lehre übertragen: Nicht was Lehrende in Vorlesungen oder Übungen *hineinstecken*, schafft gute Lehre, sondern was die Studierenden *heraus-holen* – welchen Nutzen die Lehrveranstaltungen für ihren Lernprozess haben, das schafft den wahren Wert. Das ausgewogene Verhältnis zwischen fordern und fördern ist dabei genauso wichtig wie das Schaffen des Verständnisses für die Gesamtzusammenhänge in Bezug auf das Studium. Im besten Fall gelingt es, dass der „Funke überspringt“ und sich die Begeisterung

der Lehrenden für ihr Fach zumindest partiell auch auf die Studierenden überträgt.

An der TU Graz gibt es eine Vielzahl an exzellenten Lehrenden, denen es immer wieder gelingt, die oft schwierigen und komplexen Zusammenhänge ihres Faches so zu vermitteln, dass die Studierenden mit Freude lernen, nicht nur um die Prüfung zu schaffen, sondern vielmehr, um auch ein tiefes Verständnis aufzubauen. Da an der TU Graz die beiden Kernaufgaben Lehre und Forschung gleichwertig sind, ist nunmehr zum vierten Mal seit 2011 der Preis für exzellente Lehre ausgeschrieben.

Die Nominierungsfrist für Lehrveranstaltungen des Sommersemesters startete mit 1. März und wird noch bis 15. Mai 2018 laufen. Zur Nominierung sind alle Studierenden der TU Graz, die Studiendekaninnen und -dekane für ihren Wirkungsbereich und auch die Lehrenden für ihre eigenen Lehrveranstaltungen aufgerufen. Aus den nominierten Lehrveranstaltungen, die die formalen Voraussetzungen erfüllen, wählt eine Kommission, zusammengesetzt aus ex-

ternen und internen Expertinnen und Experten, die Preisträgerinnen und Preisträger in einem mehrstufigen Prozess aus. Auch eine eigene Kategorie für junge Lehrende wurde eingerichtet, denn für die Karrierechancen dieser Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler hat so ein Preis eine noch höhere Bedeutung. ■



Nominieren Sie noch bis 15. Mai exzellente Lehrende an der TU Graz.

Weitere Details zum Preis für exzellente Lehre an der TU Graz unter TU4U:

► <https://tu4u.tugraz.at/studierende/unsere-tu-graz/strategie-der-lehre/preis-fuer-exzellente-lehre/>

Currys, Kochkurse und der grüne Teller

Gesund, bunt und bodenständig – das ist das Konzept, das der neue Küchenchef der Grazer Mensen täglich auf den Teller bringt. Beim Probeessen erzählt Martin Grabenhofer von seinen weiteren Plänen.

Ute Wiedner

Gegen 11 Uhr ist es in den Semesterferien noch ruhig in der Mensa Inffeldgasse, ruhig genug, um auf dem Weg zum Termin mit Martin Grabenhofer und Albert Jokesch, Teamleiter Graz der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft GmbH, ungestört den Wochenplan zu studieren. Vom Zartweizen-Gemüseauflauf über veganes Gemüsechili oder Topfen-Marillenstrudel bis zum Rinderschmorbraten im Rotweinsafterl ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und während das perfekt gewürzte Hühnercurry mit Früchten mundet, wird klar: Wer hier wider Erwarten kulinarisch nicht fündig wird, sollte wiederkommen. Denn der neue Mann auf der Kommandobrücke

ist ein wahrer Koch aus Leidenschaft und will zukünftig das vegetarische und vegane Angebot ausbauen und Unverträglichkeiten stärker berücksichtigen. Außerdem gibt es die Idee, in Zukunft Kochkurse anzubieten.



Für Küchenchef Martin Grabenhofer ist „die alte, ehrliche Küche mit Liebe und frischen regionalen Zutaten zubereitet wie zu Hause bei der Mama in Verbindung mit der modernen immer noch die beste Küche“.

Neues Curry-Konzept

„Nach der Wiedereröffnung des neu gestalteten Standortes Sonnenfelsplatz im März bieten wir dort täglich verschiedene Currys an, danach bauen wir sie regelmäßig im Speiseplan der

anderen Standorte ein“, erklärt Grabenhofer, der mit Jänner die Flotte der fünf Grazer Mensen-Betriebe übernommen hat, seine weiteren Pläne. Der gebürtige Grazer und kulinarische Kosmopolit war mehr als 17 Jahre lang auf sieben der größten Kreuzfahrtschiffe der Welt unterwegs, zuletzt trug er die Verantwortung für über 20.000 Essen täglich. Geblieben ist ihm die Liebe zur internationalen Küche, die im Mensen-Speiseplan immer wieder durchblitzt.

Grüner Teller

Der bunte Mix aus bodenständiger Küche und internationalen Einflüssen, frisch mit regionalen Zutaten zubereitet, das hat System. „Am 22. März hat uns Styria Vitalis mit dem Label ‚Grüner Teller top‘, dem höchsten Level der gesunden Küche, ausgezeichnet. Die Zertifizierung haben wir in Rekordzeit durchlaufen, weil vieles bei uns schon selbstverständlich war“, freut sich Albert Jokesch. „Täglich wird ein Menü als ‚Grüner Teller‘ gekennzeichnet und erleichtert die gesunde Wahl.“ Und nebenbei gibt es selbstverständlich auch Green Catering. ■