

Fête de la Musique am 21. Juni
Vollversammlung am 25. Juni

flying moritz

Dein Mensamagazin für Greifswald

Dem Fahrrad den Vorrang gegeben



Die neuen Schilder werden in der Innenstadt montiert. Foto: Erik Lohmann

GREIFSWALD. Seit dem 4. Juni ist Greifswald um einige hundert Meter Fahrradstraße reicher. Mitarbeiter des Tiefbau- und Grünflächenamtes montierten in Mühlenstraße, Baderstraße und Domstraße, sowie am Markt die entsprechenden Verkehrszeichen. Inzwischen wurden auch noch Fahrbahnmarkierungen aufgebracht. Damit trägt die Stadt Greifswald den Fakten des Alltagsverkehrs Rechnung, da der gesamte Streckenverlauf schon lange Zeit eine der Haupttrouten des innerstädtischen Radverkehrs ist.

Tatsächlich handelt es sich bei der Verlängerung der Fahrradstraße nicht um eine durchgehende Strecke, sondern um mehrere Teilstrecken, die durch Kreuzungsbereiche unterbrochen werden. Dies dürfte der, wie es so schön heißt, „gewachsenen Verkehrsinfrastruktur“ geschuldet sein, sprich den Einbahnstraßenregelungen in Domstraße und Baderstraße. Statt mehrerer einzelner Schilder wurden hier große Tafeln angebracht, die alle „notwendigen“ Verkehrszeichen zusammenfassen.

Wie durchdacht die Verlängerung der Fahrradstraße, die von der Stadt als „Teil der Klimaschutzaktivitäten“ präsentiert wird, tatsächlich ist, scheint fragwürdig. Nach den einschlägigen Regelwerken sollte eine Fahrradstraße mindestens vier Meter breit sein. Für in Längsrichtung parkende PKWs müssen 2,5 Meter aufgeschlagen werden, womit die Domstraße mit nur 5,90 Meter Fahrbahnbreite mehr als einen halben Meter zu schmal ist. Eine Ausweisung als Fahrradstraße käme daher bei geringer Verkehrsdichte eventuell noch in Frage, aber das hohe Aufkommen von Fahrradverkehr in der Domstraße erfordert eigentlich eine breitere Fahrbahn. Andererseits gab es bisher nur wenige Konflikte, vielleicht erweist sich die derzeitige Lösung als durchaus praktikabel.

Jetzt stellt sich nur noch die Frage: Wann kommt die Diagonalquerung über

die Europakreuzung, um die große Lücke in der Fahrradstraße zu schließen? Oder geht der politische Wille nicht über die Montage einiger Schilder hinaus?

Übrigens: In Fahrradstraßen gilt, sofern nicht anders ausgeschildert, rechts vor links. Also immer schön vorsichtig fahren, auch wenn ihr hier jetzt den Ton angeben dürft.

Erik Lohmann [@eriklohm](#)

Neues Heft erscheint

GREIFSWALD. Aufgepasst! Das neue moritz-Heft ist da. Unter dem Motto „Willkommen in der Zukunft – So könnte Greifswald in 20 Jahren aussehen“ werden Themen rund um die Zukunft behandelt. Studieren die nächsten Generationen weiter unter der Bolognaform oder kommt das Diplom zurück? Müssen die Studenten auch weiterhin in die Universität gehen oder können sie bald ihr Studium von zu Hause aus bewerkstelligen, indem sie übers Internet ihre Vorlesung besuchen können? Oder wie entwickelt sich das Phänomen der Teilgesellschaften? Diese und weitere Fragen versucht moritz euch zu beantworten. Gleichzeitig gibt es im kommenden Heft ein spezielles Horoskop, in dem einige Studiengänge auf ihre Zukunftsaussichten in Sachen Liebe und Finanzen geprüft werden.

Seid ihr neugierig geworden? Dann schnappt euch das kommende Heft, setzt euch damit an den Ryck, in die Kneipe oder in die Mensa und stöbert in der/eurer Zukunft.

Wir wünschen euch jetzt schon mal viel Glück bei euren Prüfungen und eine erholsame vorlesungsfreie Zeit mit viel Sonnenschein. Der nächste moritz erscheint dann erst wieder in der ersten Woche des neuen Semesters.



moritz-Magazin

Fête de la Musique in Greifswald

GREIFSWALD. Am 21. Juni ist es wieder soweit: Mit der Fête de la Musique wird der Sommer eingeläutet und das wollen wir ordentlich feiern! 1982 in Paris initiiert, um Kultur als freies Gut für alle zu zelebrieren, verbindet das Fest der Musik mittlerweile Menschen in 340 Städten der Welt.

In Greifswald findet die Fête zum nunmehr sechsten Mal statt, initiiert von GriStuF e.V. und realisiert in Zusammenarbeit mit lokalen Vereinen und Initiativen. Unter dem Motto „umsonst und draußen“ wird Musik verschiedenster Stilrichtungen erklingen, dank all der Künstlerinnen und Künstler, die ohne Honorar auftreten. Dabei sind Bands von regionalem und überregionalem Format. Es ist also für jede und jeden etwas dabei. Und auch für die Kleineren ist gesorgt: das Café Pariser veranstaltet eine Kinder-Fête mit buntem Programm in der Kapudenstraße. Hier geht's ab 14 Uhr los.

Ebenfalls ab 14 Uhr gibt es in der Innenstadt auf verschiedenen Bühnen und Locations ordentlich was auf die Ohren, unter anderem von radio 98eins am Tierpark, von der Musikfabrik am Mühlentor, im Hof der Brinke 26 sowie vom Polly Faber, vor der Stadtbibliothek und an anderen Orten in der Altstadt. Im Café Koeppen gibt sich Tim Neuhaus die Ehre. Ab 17.30 startet das Abendprogramm auf der großen Bühne am Museumshafen, mit Skalinka (DE), den Ukelistas (SWE), sCHmOOs und Aufjeden Derbe! Ausklingen lassen könnt ihr den Abend dann im BT 22 oder im Pariser, zwar überdacht aber trotzdem gratis, getreu dem Agreement der Fête. Für weitere Infos und Programmdetails haltet Ausschau nach Plakaten und Flyern oder geht auf www.fete-greifswald.de. Wir laden euch alle ein zum Schlendern, Lauschen, Tanzen und Mitfeiern am längsten Tag des Jahres!

GriStuF e.V.



Tellergericht

Angebot 1

Angebot 2

Vegetarisches

Mo
17.06.

Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage

R

Schweinegulasch in Tomatenrahmsauce

S

Putensteak, natur, mit Pfefferrahmsauce

G

Vegetarische Tofubratwurst mit Letschosauce

Mo
17.06.

Di
18.06.

Milchreis mit Fruchtsauce

F

Fischplatte „Bordelaise“

S

Jagdwurstgulasch

Makkaroni mit Tomaten-Käsesauce

Di
18.06.

Mi
19.06.

Kesselgulasch „Ungarische Art“

S

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter

S

Asiatische Geflügelpfanne

G

Gemüse im Backteig mit Dip und Salatbeilage

Mi
19.06.

Do
20.06.

Matjeshering „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln

F

Spinat mit Speckrührei

S

Geschnetzeltes vom Rind

R

Veganer Linseneintopf

Do
20.06.

Fr
21.06.

Gemüseintopf mit Fleischeinlage

S

Gefüllter Schweinenacknbraten mit Rahmsauce

S

Schollenfilet, paniert, mit Sauce

F

Frische Champignonrahmpfanne mit Paprika-Sahnesauce

Fr
21.06.

Öffnungszeiten der Speisesäle: 11-14.30 Uhr

Änderungen in den Speiseplänen vorbehalten! Gemüse- und Sättigungsbeilagen entnehmen Sie bitte dem Tagesangebot!
Zeichenerklärung: S mit Schweinefleisch R mit Rindfleisch G mit Geflügel W mit Wild F mit Fisch A enthält Alkohol
Die Preise und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort!

FSR Geschichte

Neuwahlen stehen an!

GREIFSWALD. Auf einer schlecht besuchten Vollversammlung der Fachschaft Geschichte am 6. Juni wurde über Neuwahlen des Fachschaftsrates diskutiert. Diese wurden nach mehreren Rücktritten notwendig, da im Moment das letzte Mitglied die Geschäfte kommissarisch weiterführt. Das Thema müsste die Studenten des Faches eigentlich beschäftigen, stattdessen fanden sich nur knapp 15 Kommilitonen zu der Vollversammlung ein. Unter diesen waren aber sofort Freiwillige für die notwendigen Wahlgremien zu finden und auch die ersten zwei Bewerber haben sich vorgestellt. In den nächsten Tagen besteht nun für jeden Studenten der Fachschaft die Möglichkeit eine Bewerbung einzureichen. Gewählt werden soll in der letzten Vorlesungswoche. [webMoritz](#)

Kittel, Keime und Kohleintopf

GREIFSWALD. Sowohl Studenten als auch Mitarbeiter der Universitätsmedizin besuchen die neue Mensa am Beitzplatz. Oftmals erscheinen die Angestellten des Krankenhauses in ihrer Berufskleidung – ein Anblick, der vielen Studenten zuwider ist. Welche Kleidung schreiben die Hygienevorschriften des Klinikums bei einem Mensabesuch vor? Besteht ein Infektionsrisiko für Studenten oder Patienten des Krankenhauses?



Vom Klinikum in die Mensa ist es nicht weit.

Foto: Simon Voigt

Endlich habe ich die Warteschlange überwunden und stelle verärgert fest, dass der Salat immer noch abgewogen und vollkommen überteuert verkauft wird. Hätte ich doch weniger Oliven genommen. Neben einem Chefkoch in weißem Kittel entdecke ich einen freien Platz und setze mich. Hastig stochert er in seinem Erbseneintopf. Seine dunklen Augenringe lassen vermuten, dass bereits ein langer Arbeitstag hinter ihm liegt. Wen hat er wohl zuletzt behandelt? Gerät er mit Keimen in Kontakt und trägt gefährliche Erreger an seinem sauber erscheinenden Arbeitskittel?

Seit der Eröffnung im Oktober letzten Jahres speisen sowohl Studenten als auch Angestellte des benachbarten Uniklinikums in der neuen Mensa am Berthold-Beitz-Platz. Letztere verbringen die Mittagspause oftmals in ihrer Berufskleidung. Viele Studenten empfinden die Kombination von Kasacks und Kartoffeln als unhygienisch und unästhetisch. Auch ich überlege, ob mir der Appetit auf meinen sorgfältig zusammengestellten Salat nicht schon vergangen ist.

„Oft müssen wir unsere privaten Sachen in Schließfächern auf anderen Stationen einschließen. Bei einer halbstündigen Pause fehlt die Zeit für lange Laufwege. Es ist einfach nicht möglich, sich an die Hygienevorschriften zu halten“, erklärt eine Medizinstudentin, die momentan ihr Praktisches Jahr absolviert. Um den Nebel aus grünen Kasacks, weißen Kitteln und gelben Schutzhängern zu lichten, traf sich der webMoritz mit dem Direktor des

Instituts für Hygiene und Umweltmedizin, Herrn Prof. Dr. med. Axel Kramer und dem Vorsitzenden des Personaldezernats, Hinrich Rocke.

Zunächst müsse zwischen Berufs- und Bereichskleidung differenziert werden. Ein weißer, kurzärmeliger Kasack, die dazugehörige Hose sowie der Arztkittel (halb- oder kurzärmelig) entsprechen der sogenannten Berufskleidung. Diese Arbeitsuniform darf in der Mensa getragen werden, sofern kein akutes Ansteckungsrisiko, beispielsweise durch Blutspritzer, besteht. Die Hygienevorschrift besagt, dass die Berufskleidung mindestens zweimal in der Woche durch einen Desinfektionswaschgang im Klinikum gereinigt werden muss. Axel Kramer konnte wissenschaftlich belegen, dass Freizeitkleidung deutlich mehr Bakterien trägt, als die Berufsgarderobe der Klinikmitarbeiter.

Der Kontakt zur weißen Berufskleidung der Krankenhausmitarbeiter birgt demnach weder für Patienten des Klinikums noch für Besucher der Mensa ein über Alltagssituationen hinausgehendes Infektionsrisiko. Herr Rocke fügt hinzu: „Unsere Mitarbeiter müssen jedoch einen Schutzkittel über der Berufskleidung tragen, auch wenn das aus hygienischen Gründen möglicherweise nicht zwingend notwendig ist. Die Gefahr, seinen weißen Kittel beim Essen zu verschmutzen, ist sehr groß. Es ist uns wichtig, dass unsere Mitarbeiter ein einheitliches, gepflegtes Erscheinungsbild hinterlassen. Ein befleckter Arztkittel gehört nicht dazu.“

Nicht betreten werden darf die Mensa hingegen in der Bereichskleidung. Die grüne beziehungsweise blaue Garderobe darf ausschließlich auf speziellen Stationen, wie der Intensivstation oder den OP-Sälen getragen werden. Bei einem Stationswechsel innerhalb des Krankenhauses ist das Umlegen eines Schutzhängers erforderlich. Für einen Mensabesuch muss somit ein Kleidungswechsel in Berufs- oder Freizeitgarderobe vorgenommen werden. Doch warum werden die Hygienevorschriften nicht von allen Mitarbeitern

eingehalten? In der Theorie gibt es eine allgemein zugängliche Belehrung im Intranet des Klinikums. In der Praxis scheitert die Umsetzung der Anweisungen an dem bereits erwähnten Zeitproblem und einem fehlenden Verständnis der Vorschriften. Da Kramer diese Unklarheiten bekannt sind, fertigte er eine Zusammenfassung der Hygieneverordnung an, die künftig in der Mensa aushängen wird.

Welche Lösungsvorschläge gibt es, um das Misstrauen der Studenten und die Unsicherheit der Mitarbeiter zu reduzieren? Zum einen könnten Desinfektionsspender, wie sie bereits in der Unibibliothek vorhanden sind, auch in der Mensa installiert werden. Der Hygieneprofessor Kramer betont, dass die regelmäßige Desinfektion der Hände zu einem nachweislich geringeren Erkrankungsrisiko führt. Nicht die Kleidung sei die Keimfalle: Magen-Darm-Infektionen, Atemwegkrankheiten und Erkältungen werden vor allem durch die Hände übertragen. Zur guten Vorbildwirkung meidet Kramer deshalb prophylaktisch den Händedruck mit sämtlichen Krankenhausmitarbeitern.

Eine zeitsparende Alternative zum Kleidungswechsel würde eine Essenslieferung in die zum Risikobereich gehörigen Gemeinschaftsräume darstellen. Dagegen sprechen sowohl logistische Probleme, aber auch, dass während der Mittagspause im Klinikum nicht mehr viel Privatsphäre bleibt.

Während ich die Oliven aus meinem Salat picke, wird mir bewusst, dass mein T-Shirt wahrscheinlich mehr Infektionserreger trägt, als der strahlend weiße Kittel des Arztes. Ich kann verstehen, dass die Berufsgarderobe der Klinikmitarbeiter zu unangenehmen Krankenhausassoziationen führen kann, jedoch ist die Sorge um eine eventuelle Ansteckungsgefahr unbegründet. Bei grünen und blauen Kasacks ist ein Stirnrunzeln hingegen mehr als angemessen.



Axel Kramer und Hinrich Rocke. Foto: Friederike Haier

Marie Wieschmann & Friederike Haier

Tellergericht

Angebot 1

Angebot 2

Vegetarisches

Mo 24.06.	Spiralnudeln mit fruchtiger Tomatensauce	Hähnchenbrustfilet, natur, mit Kräuter-Tomatensauce	Geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln	3 Kartoffeltaschen mit Jogurth-Paprikadip und Salatbeilage	Mo 24.06.
Di 25.06.	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Schweinekotelett, paniert, mit Pfannensauce	Kohlroulade mit Krautsauce	Frische Rahmchampignons mit Reis	Di 25.06.
Mi 26.06.	Ungarischer Kartoffeltopf	Geschnetzeltes vom Schwein nach „Gyros Art“ mit Tzatziki	Hackbraten mit Rahmsauce	Broccoli-Nussecken in mediterraner Kräutersauce und Salatbeilage	Mi 26.06.
Do 27.06.	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Wildgulasch	Chicken Nuggets mit Quarkdip	Gemüse-Bolognese mit Grünkern	Do 27.06.
Fr 28.06.	Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	Mexikanisches Fleischragout	Fischfilet überbacken mit Tomate / Mozzarella	2 Mais-Lauch-Röstis mit Paprika-Quarkdip und Salat	Fr 28.06.

Öffnungszeiten der Speisesäle: 11-14.30 Uhr

Änderungen in den Speiseplänen vorbehalten! Gemüse- und Sättigungsbeilagen entnehmen Sie bitte dem Tagesangebot! Zeichenerklärung: **S** mit Schweinefleisch **R** mit Rindfleisch **G** mit Geflügel **W** mit Wild **F** mit Fisch **A** enthält Alkohol Die Preise und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte den Aushängen in der Mensa!

Hier könnte ...



Egal ob du Spaß am Schreiben, Fotografieren, Podcasten, Designen oder Programmieren hast - ob du dich für Politik, Musik, Literatur oder ein anderes Thema interessierst: In unserem Team gibt es noch jede Menge Platz!

Wir helfen dir bei der Recherche, beim Schreiben oder der technischen Umsetzung von Ideen. Schreib uns unter web@moritz-medien.de oder schau bei unserer Redaktionssitzung vorbei, immer montags um 20 Uhr in der Rubenowstraße 2b (3. Obergeschoss).

Wir freuen uns auf dich!

Dein [moritz-medien.de](http://www.moritz-medien.de) Team

Studentenwerk

Telekom Campus Cooking „Raus aus der Küche! Ran an den Grill!“ (Mensa am Wall, Greifswald)

Gemeinsame Aktion des Studentenwerkes Greifswald mit Telekom Campus Cooking

Gute Laune, eine kurze Auszeit zwischen Vorlesungen nehmen, mit Freunden bzw. Kommilitonen relaxen, den Sommer genießen – das geht am besten mit dem Studentenwerk und Campus Cooking! Das Telekom Campus Cooking hat das SOMMERsemester beim Wort genommen: Campus Cooking goes outdoor! Um das „Sommerfeeling“ in die Mensen zu bringen, steht ein Gericht in den Mittelpunkt, das zwar in aller Munde ist, aber beim Grillen unter Freunden viel zu selten zubereitet wird: BURGER!

Vorankündigung **Campus Cooking – Speiseplan vom 16. - 18. Juli 2013** (Mensa am Wall)

Dienstag: Western Burger (3,00 €)
Mittwoch: Chicken Burger (3,00 €)
Donnerstag: Veggie Burger (3,00 €) und Italian Burger (3,00 €)
Weitere Informationen unter www.studentenwerk-greifswald.de oder beratung@studentenwerk-greifswald.de

Der Knäckebröd-Test

UPPSALA. „Biss ins Knäckebröd“ heißt es nun zum zwanzigsten, aber auch zum letzten Mal, knapp fünf Monate lang habe ich versucht, mich für den webMoritz durch allerlei schwedische Eigenheiten und Traditionen zu „knabbern“. Das mit dem Knäckebröd ist allerdings leichter gesagt als getan, denn in welches beißt es sich wohl am besten? Da hilft nur ein Knäckebröd-Test!

Jahrhundertlang war Knäckebröd in Schweden die beliebteste Brotform, kein Wunder also, dass auch jetzt noch das entsprechende Regal im Supermarkt riesig ist. Im 15. Jahrhundert entwickelte sich hier bis heute übliche Herstellungsweise. Aus vornehmlich Roggenmehl, Wasser und Salz wurden runde Teigfladen kurz und heiß gebacken, um sie anschließend zu trocknen. Das Muster im Bot vergrößert dabei noch zusätzlich die Oberfläche, das Wasser kann also besser entweichen. Und dank des Lochs in der Mitte wurde das Brot dann auf langen Stangen gelagert, bis man sie dort einfach abbrach. Nicht viel mehr bedeutet auch der Name, das schwedische Verb dazu ist „knäcka“ – brechen.

Soviel zur Theorie, Knäckebröd gibt es heute in den verschiedensten Mustern und Formen. Die eigens für den Test engagierte Jury hat sich deshalb durch fünf repräsentative Sorten geknuspert. Geschmack, Ästhetik und „Knäcke-Faktor“ galt es dabei auf einer Skala von 1 bis 3 zu bewerten, die höchste Summe ergab zum Schluss das beste Ergebnis. Eingekauft wurde das Knäckebröd übrigens im „ICA City“ in Uppsala. Nachdem jegliches Restwissen aus der Statistik- und Methoden-Vorlesung mit Wein eliminiert war, konnte endlich, bewaffnet mit Zettel und Ikea-Bleistift, getestet werden. Das „Polarbröd-Knäcke“, dessen Geschmack sich wohl erst in den leeren Weiten Lapplands entfaltet, ist klarer Verlierer. Ganz im Gegensatz dazu sieht das „Spisbröd“, nicht nur ziemlich urig aus, sondern beeindruckte nachhaltig beim Brechen mit stiebendem Mehl und knusperte obendrein



Biss ins knäckebröd

noch am besten. Nur ein leicht bitterer Nachgeschmack verhinderte die Höchstpunktzahl, der hohe Preis ist da noch nicht einmal berücksichtigt. Ginge es dagegen nach Alltagstauglichkeit, würde wohl das Brot „Falu“ vom Marktführer „Wasa“ abräumen: es ist kostengünstig, knuspernd und praktisch-scherweise eckig. Die Kandidaten „Gammel Grärdern“ und „Leksands Knäcke“, welches es genauso als ganze Scheibe gibt, schmeckten gut und machten optisch was her. Die Jury erlaubte sich deshalb das Prädikat „typisch schwedisch“ zu verleihen.

Genießen kann man so ein Knäckebröd in den verschiedensten Kombinationen: mit Marmelade oder Früchten schmeckt es genauso gut wie mit Käse, „Köttbullar“ oder allen denkbaren Salaten. Schwedische Klassiker sind natürlich auch Hering oder Garnelen mit Crème fraîche und Dill. Das ist längst noch nicht alles: dem Knäckebröd werden in Schweden Lieder und Tänze gewidmet, und als Vinyl-Alternative lässt es sich sogar anhören!

Solltet ihr nun also auf den Geschmack gekommen sein, möchte ich euch noch einen überlebenswichtigen Hinweis mit auf den Weg geben, bevor ich mich in meine Semesterferien verabschiede: Knäckebröd krümelt!

Anton Walsch

Impressum flying moritz 11/2013

moritz - Studentische Medien Greifswald
Postanschrift: Rubenowstr. 2, 17487 Greifswald
Redaktion: Rubenowstraße 2b, 17489 Greifswald
Telefon: 03834/861759
Telefax: 03834/861756
E-Mail: flyer@moritz-medien.de

Chefredaktion: Simon Voigt (V.i.S.d.P.)

Geschäftsführung: Sophie-Johanna Stoof, Stephanie Napp

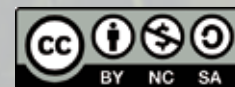
Gestaltung und Redaktion: Johannes Köpcke

Texte & Bilder: Friederike Haier, Erik Lohmann, Simon Voigt, Anton Walsch Marie Wieschmann
Hintergrundbild: Johannes Köpcke

Druck: Druckhaus Panzig, Studentenberg 1a, 17489 Greifswald

Herausgeber: Studierendenschaft der Universität Greifswald (vertreten durch das Studierendenparlament, Friedrich-Loeffler-Str. 28, 17487 Greifswald, E-Mail: stupa@uni-greifswald.de)

Sollten nicht anders angegeben, stehen Texte und Fotos unter der Creative Commons Lizenz. Nachdruck und Vervielfältigung erwünscht.



Dieser flying moritz erscheint in Greifswald in einer Auflage von 4.000 Stück.

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe ist der 21. Juni 2013!

Angesichts der Tatsache, worauf wir unser Geld ausgeben, ist dies ein wirklich gut ausgegebenes Geld! (Bundeskanzlerin Angela Merkel dazu, dass der Bund 50 Millionen Euro unbürokratische Saldoförderung für die Flüchtlingshilfe bereitstellt. Mal sehen, wenn die Direktkandidaten für Greifswald nach der Bundestagswahl auch etwas spenden wollen)