

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 11. Juni 2024

Stadionreise zur Fußball-EM

Studierendenwerk serviert regionale Spezialitäten jeweils passend zu den Spielstätten in Mensen und Cafeterien

(EMM) Auch im Studierendenwerk lässt sich in den kommenden Wochen ein bisschen Stadionluft schnuppern. Das Team der Hochschulgastronomie serviert in allen Mensen und Cafeterien mit Warmverpflegung in Gießen, Friedberg und Fulda an insgesamt acht Tagen während der Fußball-EM zur jeweiligen Spielstätte passende regionale Spezialitäten, an vier Tagen auch zusätzlich rein pflanzliche.

Entwickelt hat die Stadionreise Axel Friedrich, Betriebsleiter der Mensa Otto-Behaghel-Straße und selbst fußballbegeistert. Vor dem Auftaktspiel Deutschland gegen Schottland am Freitag, den 14. Juni 2024 in München, informiert er über die Hintergründe der Aktion: „Wir alle hoffen natürlich auf eine spannende und mitreißende Fußball-EM im eigenen Land. Weil ja leider niemand von uns bei allen Spielen live dabei sein kann, haben wir uns überlegt, wie wir unsere Gäste am Flair der Spiele teilhaben lassen können – so entstand die Idee einer Stadionreise auf dem Teller.“ Die Verpflegung in Stadien ist außerhalb des jeweiligen VIP-Bereichs häufig mit Pommes, Currywurst und Co. einfach gehalten. Die Hochschulgastronomie hat sich für die Fußball-EM jetzt besondere Gerichte einfallen lassen, die Lust auf die jeweilige Region rund um die Spielstätte machen. So gibt es zum Auftakt Fleischkäse-Burger mit Speck-Krautsalat und süßem Senfdressing im Fußball-Laugenbrötchen – für Menschen die kein Fleisch essen wollen auch in einer komplett pflanzlichen Version. Am Montag, den 17. Juni können sich die Gäste der Mensen und Cafeterien mit „Frankfurter Kammrippchen mit Sauerkraut und Püree“ auf die Partie Belgien gegen Slowenien im hessischen Frankfurt am Main einstimmen, bevor es dann am Freitag, den 21. Juni vor dem Spiel Polen gegen Österreich in der Hauptstadt Berliner Boulette gibt. „Als Gastronom freut mich besonders, dass wir auch bei dieser Aktion vieles hausgemacht anbieten können – und das wie gewohnt zu studifreundlichen Preisen. So fertigen wir zum Beispiel die Bouletten und die Bratwurst in unserer eigenen Manufaktur, und zwar sowohl mit Fleisch als auch pflanzenbasiert. Unsere Metzgerei paniert die Koteletts selbst und pökelt sogar die Kammrippchen – ich finde, das schmeckt man“, so Friedrich weiter.

Die Stadionreise im Studierendenwerk endet am Mittwoch, den 10. Juli mit einem Klassiker – im Stadion wie auch im Studierendenwerk: Während alle Fans aufs Halbfinale am Abend in Dortmund hinfiebern, können sie sich mittags am Campus hausgemachte Bratwurst mit Currysauce und

Wedges schmecken lassen. Über alle Aktionstage und die zugehörigen Gerichte informiert das Studierendenwerk in den Mensen und Cafeterien vor Ort und online im Speiseplan:

www.stwgi.de/speiseplaene.

Die gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks dienen in erster Linie der Verpflegung der Studierenden und Hochschulangehörigen. Aber auch deren externe Gäste sind herzlich willkommen und erhalten die Stadiongerichte gegen Aufpreis.

Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 49.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.468 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk zudem umfassende Beratung, z. B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:

Eva Mohr
Leitung Unternehmenskommunikation
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-131
E-Mail: eva.mohr@stwgi.de

www.stwgi.de
www.instagram.com/stwgiessen
www.twitter.com/stwgiessen
www.youtube.com/@stwgiessen
www.facebook.com/stwgiessen