Pressemitteilung

5.12.2022

Festliches Weihnachtsessen

Köstliche Bescherung für die Hamburger Mensen

Am 8. Dezember 2022 in allen Mensen des Studierendenwerks Hamburg

**Für das Weihnachtsessen zaubern die Mensa-Teams besonders festliche Gerichte:
In diesem Jahr können sich die Gäste auf Hirschkeule mit Kürbis-Kartoffelstampf und Wirsing freuen bzw. ein veganes Pilz-Risotto mit Kräuterseitlingen und Trüffel-Öl. Und für den süßen Abschluss gibt es einen leckeren, warmen Apple-Crumble mit Äpfeln aus der Region und Vanillesauce als veganes Dessert.**

Bildmaterial zum Download hier, © Studierendenwerk Hamburg

Zum 100-jährigen Jubiläum des Studierendenwerks und nach zwei Pandemiejahren ist es Zeit für eine neue Weihnachtstradition in den Hamburger Mensen:
Läutete bisher die Gänsekeule in den Mensen die Vorweihnachtszeit auf dem Campus ein, hat sich die Nachfrage über die Jahre gewandelt. Statt der Gänsekeule aus früheren Jahren ist nun Platz für einen „neuen Klassiker“, in diesem Jahr zum ersten Mal die Hirschkeule mit festlichen Beilagen. Auch Vegetarier:innen und Veganer:innen finden schon seit einigen Jahren beim Weihnachtsessen ein leckeres, extra für die Weihnachtszeit entwickeltes vegetarisches bzw. veganes Gericht - eine Tradition, die fortgeführt wird:

Weihnachtsessen am 8.12.2022 in den Hamburger Mensen

- **Hirschkeule mit Kürbis-Kartoffelstampf und Rahmwirsing**
  (4,70 € für Studierende, 6,00 € für Mitarbeitende, 7,20 € für Gäste)
- oder **Veganes Pilz-Risotto mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Champignons und Trüffel-Öl**
  (3,70 € für Studierende, 5,00 € für Mitarbeitende, 6,20 € für Gäste)
- und als **Dessert warmer, veganer Apple-Crumble mit veganer Vanillesoße**
  (1,30 € für Studierende, 1,40 € für Mitarbeitende, 1,55 € für Gäste)

Sven Lorenz, Geschäftsführer Studierendenwerk Hamburg:
„Nach zwei Pandemie-Weihnachten und im 100. Jubiläumsjahr wird es Zeit für eine neue Weihnachtstradition in den Hamburger Mensen. Dies hängt mit den veränderten Wünschen unserer Kund:innen zusammen. Auch in diesen herausfordernden Zeiten wollen wir am Weihnachtsessen festhalten und unsere Gäste mit einem Festessen zum besonderen Preis überraschen: Es ist auch immer ein kleines Dankeschön. Wir freuen uns, dass sie nach den pandemiebedingten Einschränkungen wieder zahlreich in die Mensen kommen und uns die Treue halten. Ich bin sicher, dass unsere Mensateams mit ihren köstlichen Kreationen die Gäste begeistern können."

Das vegane Pilz-Risotto und der Apple Crumble zum Nachkochen!
Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Nachkochen des veganen Pilz-Risottos sowie des Apple Crumbles gibt es in Kürze auch im Tasty-Mensa-Video bzw. auf der Studierendenwerks-Website.

Weitere Informationen zum Studierendenwerk Hamburg:
www.stwhh.de

Facebook: www.facebook.com/StudierendenwerkHamburg
Instagram: www.instagram.com/studierendenwerk_hamburg

Studierendenwerk Hamburg
gemeinnützige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)
Geschäftsführer: Sven Lorenz
565 Beschäftigte
Das Studierendenwerk Hamburg unterstützt mit seinen Leistungen die Studierenden und die Hochschulen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet:

- Hochschulgastronomie (mit 12 Mensen, 22 Cafés/Café-Shops, 2 Pizzerien und Campus Food Truck)
- Wohnen (26 Wohnanlagen mit rd. 4.400 Plätzen in Zimmern und Apartments, Wohnungsvermittlung)
- BAföG und Studienfinanzierung (jährlich rd. 80,2 Mio. Euro ausgezahlte BAföG-Fördermittel)
- Soziales & Internationales (Sozialberatung mit Notfonds, Studieren International, Studieren mit chronischer Erkrankung/Behinderung, Studieren mit Kind, 5 Kindertagesstätten, flexible Kinderbetreuung).

. . . damit Studieren gelingt!

Gefördert durch die Freie und Hansestadt Hamburg – Behörde für Wissenschaft, Forschung, Gleichstellung und Bezirke

Hamburg

Hamburg, 5.12.2022; Kontakt: Martina Nag, Tel. 040 - 41 902 - 233
E-Mail: presse@stwhh.de
www.stwhh.de

Wenn Sie diese Pressemitteilungen nebst Informationen zu aktuellen Entwicklungen rund um das Studieren und Leistungen unseres Unternehmens sowie andere Hinweise zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich mit einer E-Mail an presse@stwhh.de aus dem Verteiler abmelden. Ihre E-Mail-Adresse wird mit der Abmeldung gelöscht und bei der nächstmöglichen Versendung einer Pressemitteilung berücksichtigt.